MAYTAG®

Maytag Electric Smoothtop Double Oven Range Precision Touch 850 Series

Range

Use and Care Guide

Table of Contents

Safety 1-3

Surface Cooking 4-7
- Controls
- Smoothtop Surface
- Warming Center

Oven Cooking 8-18
- Control Panel
- Baking
- Cook & Hold
- Delay
- Toasting
- Broiling
- Keep Warm
- Favorite
- Oven Racks

Care & Cleaning 19-22
- Self-Clean Oven
- Cleaning Procedures

Maintenance 23-24
- Oven Doors
- Oven Window
- Oven Light

Troubleshooting 25-26

Warranty & Service 27

Guide d'utilisation et d'entretien 28

Guía de Uso y Cuidado 58

Form No. A/01/06 Part No. 8113P571-60

©2006 Maytag Appliances Sales Co.

Litho U.S.A .

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this guide for future reference. Keep sales receipt and/or canceled check as proof of purchase.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

If you have questions, call:
Customer Assistance
1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)
Internet: http://www.maytag.com

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

For service information, see page 27.

Important Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

General Instructions

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ WARNING

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**
- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**
- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

WARNING: To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven doors, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Ovens:** Smother fire or flame by closing the oven doors.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

⚠ WARNING

NEVER use an appliance as a step to reach cabinets above. Misuse of appliance doors, such as stepping, leaning or sitting on the doors, may result in possible tipping of the appliance, breakage of doors, and serious injuries.

Important Safety Instructions

If appliance is installed near a window, precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or possible injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the ovens, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the ovens. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

NEVER use aluminum foil to cover oven racks or oven bottoms. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Do not use or store near appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance is equipped with different size surface elements. Select pans with flat bottoms large enough to cover element. Fitting pan size to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed to direct contact and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass-ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth, or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Ovens

Use care when opening doors. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When ovens are in use, the vent and surrounding area near the vent may become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while ovens are cool. If rack must be moved while an oven is hot, do not let potholder contact hot element in oven.

Important Safety Instructions

Self-Cleaning Ovens

⚠ CAUTION

Before self-cleaning the oven, remove the oven racks, broiler pan, food and any other utensils. Wipe spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups.

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gaskets. The gaskets are essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gaskets.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the ovens.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of ovens.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of the ovens may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of ovens until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven doors, areas around the doors and oven windows.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance or on the appliance doors to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised in area where appliance is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating on hood or filter and to avoid grease fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low-level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors by opening the windows and/or door in the room where the appliance is located during the self-clean cycle.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from **Low** to **High**. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

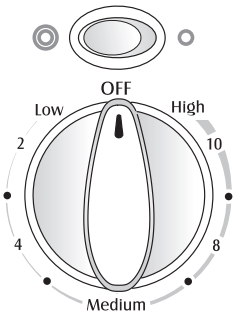
1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The control panel is marked to identify which element the knob controls. For example, the graphic at right indicates left front element.

3. There is an element **"ON" indicator light** on the control panel. When any surface control knob is turned on, the light will turn on. The light will turn off when all the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to **OFF**. Remove pan.

Dual Elements

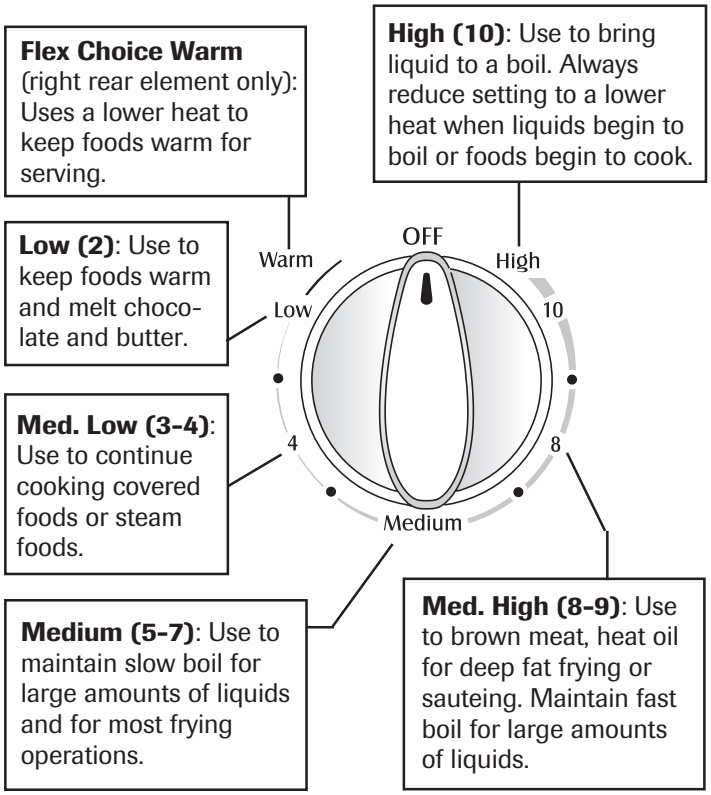
The cooking surface has two dual elements located in the right front and left front of the smoothtop. This allows you to change the size of these elements.

Press the switch to the left to use the large element or to the right to use the small element.



Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to Cookware Recommendations on page 7.


Flex Choice Warm (right rear element only): Uses a lower heat to keep foods warm for serving.
High (10): Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
Low (2): Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.
OFF
Warm
High
Low
10
4
8
Medium
Med. Low (3-4): Use to continue cooking covered foods or steam foods.
Medium (5-7): Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.
Med. High (8-9): Use to brown meat, heat oil for deep fat frying or sauteing. Maintain fast boil for large amounts of liquids.

⚠ CAUTION

BEFORE COOKING

- Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.
- **NEVER** use the cooktop as a storage area for food or cookware.

DURING COOKING

- Be sure you know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.
- Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete the operation. Never use a high heat setting for extended cooking.
- **NEVER** allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

AFTER COOKING

- Make sure surface unit is turned off.
- Clean up messy spills as soon as possible.

OTHER TIPS

- If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- **NEVER** leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.
- **NEVER** allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.
- **NEVER** store heavy items above the cooktop that could fall and damage it.

Surface Cooking

Smoothtop Surface

Smoothtop Surface Notes:

- On Canadian models, the smoothtop does NOT operate during a clean cycle.
- **Cooktop may emit light smoke and odor** the first few times the cooktop is used. This is normal.
- **Smoothtop cooktops retain heat for a period of time after the element is turned off.** Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete cooking. When the Hot Surface Indicator light turns off, the cooking area will be cool enough to touch. Because of the way they retain heat, the smoothtop elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements.
- In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking surface.
- **Never attempt to lift the cooktop.**
- The smoothtop surface may appear discolored when it is hot. This is normal and will disappear when the surface cools.

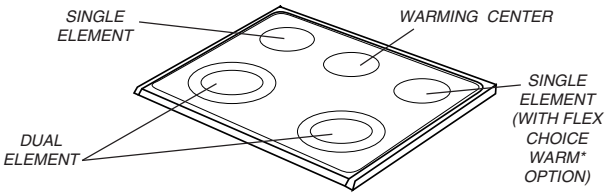
Cooking Areas

The cooking areas on your range are identified by permanent circles on the smoothtop surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

When a control is turned on, a glow can be seen through the smoothtop surface. **The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting, even on High.**

For more information on cookware, refer to Cookware Recommendations on page 7.



* **Flex•Choice Warm:** This setting uses a very low heat setting to keep delicate foods or foods in a covered pan warm without cooking.

Hot Surface Indicator Light

The Hot Surface indicator light is located on the control panel. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.

Warming Center (style may vary by model)

Use the Warming Center to keep hot cooked foods warm, such as vegetables, gravies and oven-safe dinner plates.

Setting the Control:

Touch the Surface Warming Center pad and then the Autoset pad. Press Autoset pad again to turn off.

Warming Center Notes:

- **Never** warm food for longer than one hour (eggs for 30 minutes), as food quality may deteriorate.
- Do not heat cold food on the Warming Center.
- Warming temperatures of the food will vary depending on type and amount of food. Always hold food at proper food temperatures. USDA recommends food temperatures between 140°-170° F.
- Use only cookware and dishes recommended as safe for oven and cooktop use.
- Always use oven mitts when removing food from the Warming Center as cookware and plates will be hot.
- All foods should be covered with a lid or aluminum foil to maintain food quality.
- When warming pastries and breads the cover should have an opening to allow moisture to escape.
- Do not use plastic wrap to cover foods. Plastic may melt on to the surface and be very difficult to clean.

Surface Cooking

Tips to Protect the Smoothtop Surface

Cleaning (see page 21 for more information)

- Before first use, clean the cooktop.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Never** use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- **Never** use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.

To Prevent Marks & Scratches

- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- **Never** place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 21.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage to the glass-ceramic top, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- **Never** slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.

To Prevent Stains

- **Never** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface may/will result in a permanent stain.

To Prevent Other Damage

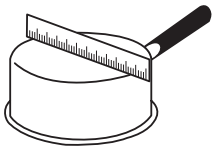
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 21.)
- **Never** let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- **Never** use cooktop as a work surface or cutting board.
- **Never** cook food directly on the surface.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning.
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized Maytag Servicer.

Surface Cooking

Cookware Recommendations

Using the right cookware can prevent many problems, such as food taking longer to cook or achieving inconsistent results. Proper pans will reduce cooking times, use less energy, and cook food more evenly.

Flat Pan Tests



See if your pans are flat.

The Ruler Test:

1. Place a ruler across the bottom of the pan.
2. Hold it up to the light.
3. Little or no light should be visible under the ruler.

The Bubble Test:

1. Put 1 inch of water in the pan. Place on cooktop and turn control to **High**.
2. Watch the formation of the bubbles as the water heats. Uniform bubbles mean good performance, and uneven bubbles indicate hot spots and uneven cooking.

Select	Avoid
Flat, smooth-bottom pans.	Pans with grooved or warped bottoms. Pans with uneven bottoms do not cook efficiently and sometimes may not boil liquid.
Heavy-gauge pans.	Very thin-gauge metal or glass pans.
Pans that are the same size as the element.	Pans smaller or larger than the element by 1 inch.
Secure handles.	Cookware with loose or broken handles. Heavy handles that tilt the pan.
Tight-fitting lids.	Loose-fitting lids.
Flat bottom woks.	Woks with a ring-stand bottom.

Canning and Oversize Cookware

All canners and large pots must have flat bottoms and must be made from heavy-gauge materials. This is critical on smoothtop surfaces. The base must not be more than 1 inch larger than the element.

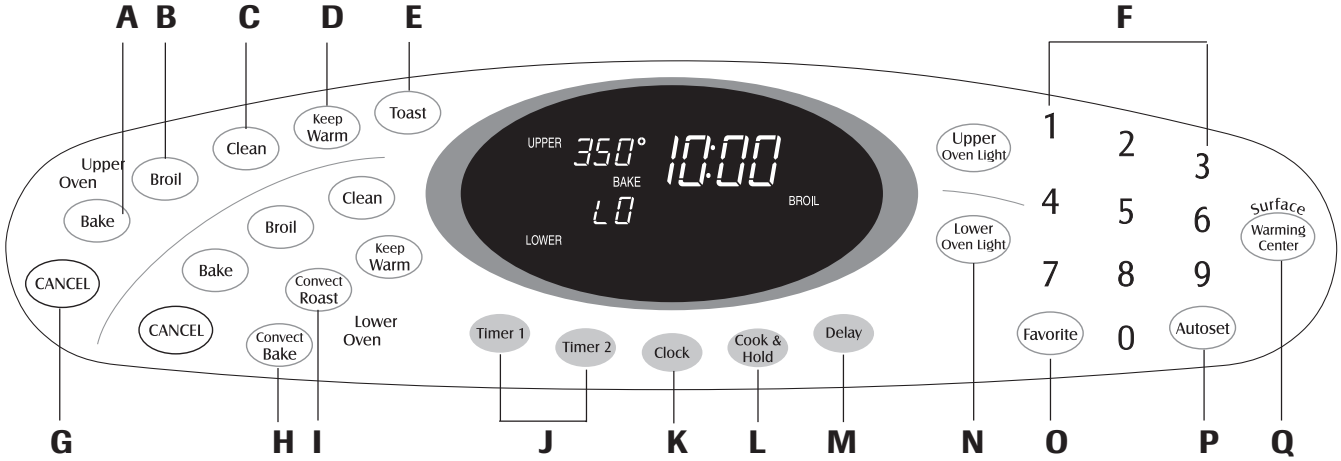
When canners and pots do not meet these standards, cooking times may be longer, and cooktops may be damaged.

Some canners are designed with smaller bases for use on smoothtop surfaces.

When canning, use the High heat setting only until the water comes to a boil or pressure is reached in the canner. Reduce to the lowest heat setting that maintains the boil or pressure. If the heat is not turned down, the cooktop may be damaged.

Oven Cooking

Control Panel



The control panel is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer and oven functions. Control panel shown includes model specific features. (Styling may vary depending on model.)

A	Bake	Use for baking and roasting.
B	Broil	Use for broiling and top browning.
C	Clean	Use to set self-clean cycle.
D	Keep Warm	Use to keep cooked food warm in oven.
E	Toast	Use for toasting bread and products toasted in toaster or toaster oven.
F	Number Pads	Use to set time and temperature.
G	CANCEL	Cancels all operations except timer, clock and Surface Warming Center.
H	Convect Bake	Use for convection baking.
I	Convect Roast	Use for convection roasting.
J	Timer 1 or 2	Sets the timer.
K	Clock	Use to set time-of-day clock.
L	Cook & Hold	Bakes for a preset time, then keeps food warm for 1 hour.
M	Delay	Programs the oven to start baking or cleaning at a later time.
N	Oven Light	Use to turn the oven lights on or off.
O	Favorite	Use to set and save a specific Cook & Hold procedure.
P	Autoset	Use to quickly set temperatures.
Q	Surface Warming Center	Use to keep foods warm on the cooktop for serving.

Using the Touchpads

- Press the desired pad.
- Press the number pads to enter time or temperature.
- Or, press the Autoset pad to enter temperature.
- A beep will sound when any pad is touched.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

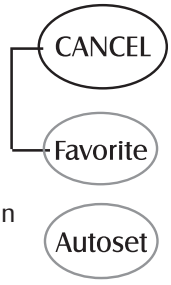
NOTE: Four seconds after entering the time or temperature it will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Clock

The clock can be set to display time in a 12-hour or 24-hour format. The clock is set at the factory for the 12-hour format.

To change the clock to 24-hour format:

1. Press and hold the Upper CANCEL pad and Favorite pad for three seconds.
   - 12 Hr flashes in the display.
2. Press the Autoset pad to select 24 Hr; press again to select 12 Hr.
3. Set the time of day following the directions in the To set the Clock section.



To set the Clock:

1. Press the Clock pad.
   - The time of day flashes in the display.
   - Colon flashes in the display.
2. Press the appropriate number pads to set the time of day.
3. Press the Clock pad again or wait four seconds.
   - The colon will remain on.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time before power was interrupted will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the Clock pad.

Oven Cooking

To cancel the Clock display:

If you do not want the time of day to display:

Press and hold the Upper Oven CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will disappear from the display.

When the clock display is canceled, press the Clock pad to briefly display the time of day.

To restore the Clock display:

Press and hold the Upper Oven CANCEL and Clock pads for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Timer

Each timer can be set from one minute (00:01) up to 99 hours and 59 seconds (99:59).

The timers can be used independently of any other oven activity. They can also be set while another oven function is operating.

The Timers do not control the oven.

To set the Timer 1 or 2:

1. Press the Timer 1 or 2 pad.
   - 00:00 and TIMER 1 or 2 flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time appears in the display.
   - The colon and TIMER 1 or 2 will continue to flash.
   - TIMER 1 or TIMER 2 will be displayed. If both timers are active, TIMER 1 and TIMER 2 will be displayed.
3. Press Timer pad again or wait four seconds.
   - The colon stops flashing and the time begins counting down.
   - The last minute of the timer countdown will be displayed in seconds.
4. At the end of the set time, one long beep will sound and "End" will be displayed.
5. Press the Timer pad to clear the display.

To cancel the Timer:

1. Press and hold the corresponding Timer pad for three seconds.

   OR

2. Press the Timer pad and press '0' using the number pads.

Locking the Control and Oven Doors

The touchpad and oven doors can be locked for safety, cleaning, or to prevent unwanted use. The touchpads will not function when locked.

If an oven is currently in use, the touchpads and doors cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when the touchpads and doors are locked.

To lock both doors:

1. Press and release CANCEL pad.
2. Press and hold the Upper Oven CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds.

   - OFF appears in the display
   - LOCK flashes while the doors are locking. Both oven doors lock. LOCK remains in the display.

To unlock both doors:

Press and hold the Upper Oven CANCEL and Cook & Hold pads for three seconds. OFF disappears from the display and LOCK flashes while the doors are unlocking.

Note: The touchpads and oven doors cannot be locked if the oven temperature is 400° F or above.

Fault Codes

BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK flash in the display, press CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Adjusting Sound Level

The factory default setting for sound is medium (MEd), but it can be changed to low (LO) or high (HI). To change the setting:

1. Press and hold Delay and upper oven CANCEL pads for three seconds. A beep will sound. "bEEP" and the current sound level ("LO", "MEd" or "HI") will appear in the display.
2. Press the Autoset pad to increase or decrease the sound level.
3. Wait four seconds and the new setting will be accepted.
4. If the Autoset pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Changing Temp °F/°C

The factory default setting for temperature is Fahrenheit. To change the setting:

1. Press and hold the upper oven Bake and CANCEL pads for 3 seconds. A beep will sound and the current setting (°F or °C) will appear in the display.

2. Press the Autoset pad to change the setting between °F and °C.
3. Wait 4 seconds and the new setting will be accepted.
4. If the Autoset pad is not pressed within 30 seconds, the control will return to the existing setting.

Return To Factory Default Settings

The control can be reset to the factory default settings. To return to the default settings:

1. Press and hold upper oven Keep Warm and CANCEL pads for 3 seconds. A single beep will sound and 12:00 will appear in the display.
2. Reset the clock to the current time of day.

Setting Oven Functions

Auto Set Pad

Use with function pads to automatically set:

- 350° F bake temperature
- HI or LO broil
- three hours of cleaning time
- four minutes of toasting time
- 170° F keep warm temperature

Baking

To set Bake:

1. Press the Bake pad for desired oven.

   - BAKE and 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.

   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Bake pad again or wait four seconds.
   - BAKE will stop flashing and light in the display.
   - PREHEAT will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.

4. Allow 4-10 minutes for the upper oven to preheat and 7-12 minutes for the lower oven to preheat.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - The set temperature will display.
   - PREHEAT will turn off.
   - To recall set temperature during preheat, press Bake pad.
5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press CANCEL pad.

8. Remove food from the oven.

Baking Differences Between Your Old and New Oven

It is normal to notice some baking time differences between a new oven and an old one. See “Adjusting the Oven Temperature” on page 16.

Baking Notes:

- If the lower oven is NOT in use, the upper oven will preheat more quickly.
- **Allow at least 1/2-inch between the baking pan or casserole and the top element in the upper oven.** Loaf, angel food or bundt pans are not recommended in the upper oven.
- Do not use temperatures below 140° F to keep food warm or below 200° F for cooking. For food safety reasons, lower temperatures are not recommended.
- The back part of the lower oven bake element will not glow red during baking. This is normal.
- When baking frozen, self-rise pizza in the upper oven, place the pizza on a cookie sheet to avoid overbrowning.
- When preheating with a baking/pizza stone inside the upper oven, do not set oven above 400° F. To use baking/pizza stones at temperatures above 400° in the upper oven, put stone in after the preheat beep.
- To change the oven temperature during cooking, press Bake pad, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.
- **To change the oven temperature during preheat, press the Bake pad twice, then press the Autoset pad or appropriate number pads until the desired temperature is displayed.**
- If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate the Automatic Shut Off/Sabbath Mode feature, see page 16.

Oven Cooking

Baking with Convection (lower oven only)

When convection baking, enter your normal baking temperature. The control will automatically reduce the set oven temperature by 25° (even though normal baking temperature is displayed).

To set Convect Bake:

Convect Bake

Autoset

1. Press the Convect Bake pad.
   - LOWER BAKE and the FAN icons will flash.
   - 000 will flash in the display.
2. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads.
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25 degrees. The oven temperature can be set from 170° to 550°.
3. Press Convect Bake pad again or wait four seconds.
   - LOWER BAKE will stop flashing.
   - PREHEAT and LOWER will light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature if over 100° F will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.
4. Allow the oven to preheat for 7-12 minutes.
   - When the set oven temperature is reached, one long beep will sound.
   - PREHEAT will turn off.
   - The set temperature will display.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Bake pad.

5. Place food in the oven.
6. Check cooking progress at the minimum cooking time. Cook longer if needed.
7. When cooking is finished, press lower oven CANCEL pad.
8. Remove food from the oven.

Roasting With Convection

(lower oven only)

When convection roasting, enter your normal roasting time and temperature. The control will automatically prompt you to check the food for doneness at 75% of the set time. The convection fan will come on immediately after the oven has turned on.

Roasting Notes:

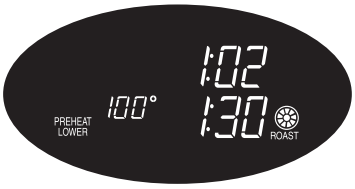
- When convection roasting, the cooking time must be set before setting the temperature.
- If your recipe requires a preheated oven, add 15 minutes to the cooking time programmed.
- Roasting times can vary with different cuts of meat.
- It is not necessary to preheat when convect roasting large cuts of meat.

To set Convect Roast:

Convect Roast

Autoset

1. Press the Convect Roast pad.
   - LOWER ROAST, the FAN icon and 00:00 will flash in the display.
   - 000 lights in the display.
2. Enter the roasting time using the number pads.
   - Time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).
   - Press Convect Roast pad again or wait 4 seconds.
   - LOWER ROAST and the FAN icon flash in the display.
   - 000 will flash in the display.
3. Select the oven temperature. Press the Autoset pad for 325° F or the appropriate number pads. (Refer to Cooking Made Simple for roasting times.)
   - Each additional press of the Autoset pad will increase the temperature by 25°.
   - The oven temperature can be set from 170° to 550°.
4. Press Convect Roast pad again or wait four seconds.
   - ROAST will stop flashing and light in the display.
   - 100° or the actual oven temperature will display. It will rise in 5° increments until the preset temperature is reached.
   - The FAN icon will start to rotate.



5. Place food in the oven.
   - Time will start counting down once oven starts heating up.
   - To recall the set temperature during preheat, press the Convect Roast pad.
6. When 75% of the set cooking time has elapsed, the oven will signal you to check the cooking progress. Cook longer if needed.

cont.

Oven Cooking

- The oven light will remain on until the Oven Light pad is pressed.
- Press any pad to recall the cook time remaining.

7. When cooking is finished, press CANCEL pad.
8. Remove food from the oven.

Cook & Hold

When using the **Cook & Hold** feature, the oven begins to heat immediately after the control has been set. Then, the oven cooks for a specified length of time. When that time has elapsed, the oven will keep the food warm for up to one hour then automatically turn off.

To set Cook & Hold:

1. Press the Cook & Hold pad **once** for upper oven or **twice** for lower oven. (Cook & Hold)
   - HOLD will flash to indicate that you are in Cook & Hold programming.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER will flash in the display.
2. Select the amount of time you want to cook by using the number pads.
   - HOLD continues to flash.
   - The time will light in the display.
   - Time can be set from 00:10 to 11:59.
3. Press Bake (upper and lower ovens), Convect Bake or Convect Roast (lower oven only) and select the oven temperature. Press the Autoset pad for 350° F or the appropriate number pads. (Bake) (Autoset)
   - The desired function, 000 and either UPPER or LOWER will flash.
   - The oven temperature can be set from 170° F to 550° F.
4. Press the desired function pad again OR wait four seconds.
   - The desired function will remain lit.
   - The cooking time will show in the display.
   - PREHEAT will show in the display.
   - The actual oven temperature will be displayed during preheat.
   - The set temperature will display when the oven is preheated.

When the cooking time has elapsed:

- Four beeps will sound.
- WARM and HOLD will light.
- 170° appears in the display.

After one hour in WARM HOLD:

- The oven turns off automatically.
- Press CANCEL pad and remove food from the oven.

To cancel Cook & Hold at any time:

Press the CANCEL pad. Remove food from oven. (CANCEL)

Delay Cook & Hold

⚠ CAUTION

Do not use delayed baking for highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry, or seafood.

When using **Delay**, the oven begins to cook later in the day. Set the amount of time that you want to delay before the oven turns on and how long you want to cook. The oven begins to heat at the selected time and cooks for the specified length of time, then keeps food warm for one hour.

Delay time can be set from 10 minutes (00:10) to 11 hours, 59 minutes (11:59).

To set a Delayed Cook & Hold cycle:

1. Press the Delay pad **once** to program the upper oven or **twice** to program the lower oven. (Delay)
   - DELAY flashes in the display.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER flash in the display.
2. Using the appropriate number pads, enter the amount of time you want to delay the start of the Cook & Hold cycle.
3. Press the Cook & Hold pad. (Cook & Hold)
   - HOLD and DELAY flash in the display.
   - 00:00 and either UPPER or LOWER flash.
4. Enter the amount of time you want to cook using the number pads.
5. Press Bake (upper and lower ovens), Convect Bake or Convect Roast (lower oven only).
6. Set the oven temperature desired by pressing the Autoset pad or the appropriate number pads. (Autoset)
   - 350° will light when Autoset is pressed.
   - After four seconds, the entered delay time will appear in the display.
   - BAKE and DELAY remain lit to remind you that a delayed Cook & Hold function has been programmed.

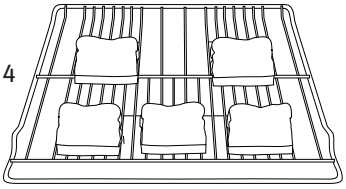
Notes:

- Do not use Delayed Cook & Hold for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, and breads.
- Do not use Delayed Cook & Hold if oven is already hot.

Oven Cooking

Toasting (upper oven only)

For toasting bread and products that are toasted in a toaster or toaster oven.



1. Press the Toast pad.
2. Press the Autoset pad to set 4 minutes of toasting time. Each additional press will increase the toasting time by 1 minute. TOAST and the UPPER will be displayed. The toasting time will begin to count down.

   Or, press the appropriate number pads to set the toasting time in minutes and seconds between 10 seconds and 6 minutes.

   Example: To set toasting time for two minutes, press 2, 0, 0.

   Browning time may vary, watch toasting carefully to avoid over-browning. Close oven door during toasting.
3. At the end of the set toasting time, the oven will beep four times.

Toasting Notes:

- **Lower oven may not be operated while upper oven is toasting. If the lower oven is operating when the Toast pad is pressed, a beep will sound.**
- Toasting is based on time not temperature.
- For more even browning results, preheat the oven 3-4 minutes.
- Toasting times will be shorter when the oven is hot or when repeated toasting functions are done.
- For optimal results when toasting 4-5 pieces of bread or other similar items, follow illustration above.

Toasting Chart

FOOD	TOAST TIME*/COLD START
Sliced White Bread	3 1/2 - 4 1/2 min.
Waffles (frozen)	4 - 4 1/2 min.
Toaster Pastry (unfrozen)	3 1/2 - 4 min.
Toaster Pastry (frozen)	4 1/2 - 4 3/4 min
Tortillas (flour)	2 1/2 - 3 min.
Toaster Breaks** or Hot Pockets**	4 - 5 min.
Bagels	4 1/2 - 5 min.
English Muffins	3 1/2 - 4 min.
Cheese Sandwich	3 1/2 - 4 1/2 min

* Toasting times are approximate and should be used as a guide only.

** Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

Oven Cooking

Broiling

To set Broil:

1. Press the appropriate Broil pad.
   - BROIL, UPPER and SET flash.

Broil

2. Press the Autoset pad **once** to set HI broil or **twice** to set LO broil.
   - HI or LO will be displayed.

   Select HI broil for normal broiling. Select LO broil for low-temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.

Autoset

3. After four seconds, the oven will start.
   - BROIL and HI or LO will remain lit.

4. For optimum browning, preheat broil element for 3-4 minutes before adding food.
5. Place food in the oven. Leave oven door open about four inches (the first stop).
6. Turn meat once while cooking.
7. When food is cooked, press the CANCEL pad. Remove food and broiler pan from the oven.

CANCEL

Broil Notes:

- For best results when broiling, use a two-piece broiler pan.
- **HI** broil is used for most broiling. Use **LO** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done stage without excessive browning.
- Broil times may be longer when the lower broiling temperature is selected.
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208-volt circuit.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Broil pad and the Autoset pad, the oven will not be set and the display will return to the previous display.
- HI is used for most broiling. Use LO broil when broiling longer cooking foods. The lower temperature allows food to cook to the well done stage without excessive browning.
- Most foods should be turned halfway through broiling time.

Broiling Chart – Broil times are based on a 4 minute preheat.

FOODS	UPPER OVEN RACK POSITION*	LOWER OVEN RACK POSITION*	SETTING	UPPER OVEN COOK TIME (MINUTES)**	LOWER OVEN COOK TIME (MINUTES)**
Beef					
Steak, 1" thick,	on rack	4	HI	8 - 11 (medium)	15 - 19 (medium)
4 oz. Hamburgers, 3/4" thick (up to 12)	on rack	4	HI	15 - 20 (well)	15 - 19 (well)
4 oz. Hamburgers, 3/4" thick (up to 6)	on rack	4	HI	12 - 16 (well)	15 - 19 (well)
Chicken					
Bone-in, skin-on breast Pieces	on rack	3 or 4	LO	25 - 36 (well)	28 - 39 (well)
Fish					
Filets	on rack	4	LO	8 - 12 (flaky)	8 - 13 (flaky)
Steaks, 1" thick	on rack	4	LO	10 - 14 (flaky)	10 - 16 (flaky)
Pork					
Chops, 1" thick	on rack	4	HI	18 - 24 (well)	22 - 27 (well)

* When broiling fish, spray broil pan insert with cooking oil. Do not turn fish filets.

** Broiling times are approximate and may vary depending on the thickness of the food. Turn meat halfway through cooking times.

Oven Cooking

Keep Warm

For safely keeping hot foods warm or for warming breads and plates.

To set Keep Warm:

1. Press the appropriate Keep Warm pad.
   - WARM flashes.
   - 000 and either UPPER or LOWER flash in the display.

2. Select the Keep Warm temperature. Press the Autoset pad or the appropriate number pads.
   - 170° will light when the Autoset pad is pressed.
   - Each press of the Autoset pad will increase the temperature by 5°.

   The Keep Warm temperature can be set from 145° to 190°.

   WARM and the temperature will be displayed while the function is active.

To cancel Keep Warm:

1. Press the CANCEL pad.
2. Remove food from the oven.

Keep Warm Notes:

- For optimal food quality, oven cooked foods should be kept warm for no longer than 1 to 2 hours.
- To keep foods from drying, cover loosely with foil or a lid.
- **To warm dinner rolls:**
  - cover rolls loosely with foil and place in oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 12-15 minutes.
- **To warm plates:**
  - place 2 stacks of up to four plates each in the oven.
  - press Keep Warm and Autoset pads.
  - warm for 5 minutes, turn off the oven and leave plates in the oven for 15 minutes more.
  - use only oven-safe plates, check with the manufacturer.
  - do not set warm dishes on a cold surface as rapid temperature changes could cause crazing or breakage.

Favorite

The Favorite pad allows you to save the time and temperature from a Cook & Hold Bake, Cook & Hold Convect Bake or Cook & Hold Convect Roast (lower oven only) operation.

To set a Favorite setting, a Cook & Hold function must be either active or just programmed.

To set a new Favorite operation or to save a currently running Cook & Hold as a Favorite:

1. Program a Cook & Hold setting as described in the Cook & Hold section on page 12.
2. Press and hold the Favorite pad for three seconds.

   - The newly set or currently running Cook & Hold setting will be saved.
   - A double then a single beep will sound to indicate that the control has accepted the Favorite setting.

To start a cycle programmed into Favorite:

1. Press the Favorite pad.
   - Time and temperature for the set Cook & Hold setting will be displayed. (If no Cook & Hold setting has been programmed, “nonE” is displayed.)
2. Press the Bake, Convect Bake or Convect Roast (lower oven only) pad.
   - The Favorite setting will begin immediately.
   - The selected function will light in the display
   - The cooking time will light in the display

When the cooking time has elapsed:

- The selected function will turn off.
- WARM HOLD will light.
- 170° will display.

To cancel a Favorite setting in progress:

1. Press the CANCEL pad.

2. Remove food from the oven.
   - The stored Favorite setting will not be affected.

Oven Cooking

Automatic Shut-Off/Sabbath Mode

The ovens will automatically turn off after 12 hours if you accidentally leave them on.

To cancel the 12-hour shut-off and run an oven continuously for 72 hours:

1. Press and hold the Clock pad for three seconds

   - "SAb" will be displayed and flash for five seconds.
   - "SAb" will then be displayed continuously until turned off or until the 72-hour time limit is reached.
   - BAKE will also be displayed if a bake setting is in use while the oven is in Sabbath Mode.
   - All pads are inactive except CANCEL and Clock. All other functions EXCEPT BAKE (Timer, Keep Warm, Clean, etc.) are locked out during the Sabbath Mode.

To cancel the Sabbath Mode:

1. Press the CLOCK pad for three seconds.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

   OR

2. After 72 hours, the Sabbath Mode will end.
   - "SAb" will flash for five seconds.
   - The time of day will return to the display.

Adjusting the Oven Temperature

Oven temperatures are carefully tested for accuracy at the factory. It is normal to notice some baking or browning differences between a new oven and an old one. As ovens get older, the oven temperature can shift.

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking or browning correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the first bake should give you an idea of how much to adjust the temperature.

To adjust the oven temperature:

1. Press the appropriate Bake pad.
2. Enter 550° by pressing the appropriate number pads.
3. Press and hold the Bake pad for several seconds or until 00° appears in the display.

   If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15° the display will show "-15°".
4. Press the Autoset pad to adjust the temperature.

   Each time the Autoset pad is pressed, the temperature changes by 5°. The oven temperature can be increased or decreased by 5° to 35°.
5. The time of day will automatically reappear in the display.

You do not need to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Temperature adjustment applies to Bake, Convect Bake and Convect Roast (lower oven only) only.

Sabbath Mode Notes:

- Sabbath Mode can be turned on at any time with or without the ovens on.
- Sabbath Mode cannot be turned on if the keypads are locked out or when the doors are locked.
- Most prompts and messages and all beeps are deactivated when Sabbath Mode is active.
- If an oven is baking when Sabbath Mode is set, BAKE will go out at the end of the baking cycle or when the CANCEL pad is pressed. There will be no audible beeps.
- If the oven lights are desired while in Sabbath Mode, they must be turned on before the Sabbath Mode is started.
- When the Sabbath Mode is started, the temperature display will immediately show the set temperature, rather than the actual oven cavity temperature. No preheat beep will sound.
- The self-clean cycle and automatic door lock do not operate during the Sabbath Mode.
- Pressing CANCEL pad will cancel a Bake cycle, however the control will stay in the Sabbath Mode.
- If power fails, the ovens will power up in Sabbath Mode with 72 hours remaining and no cycle active.

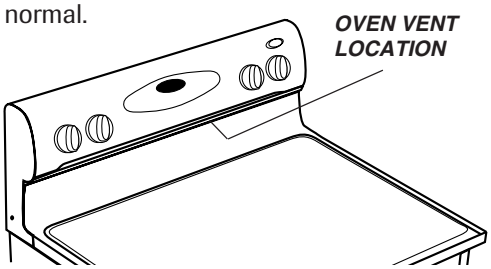
Oven Cooking

Oven Vent

When the oven is in use the area near the vent may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

The oven vent is located below the backguard on your range.

When high moisture foods are cooked in the upper oven, steam may be visible coming from the oven vent. This is normal.



Do not place plastics near the vent opening as heat from the vent could distort or melt the plastic.

Oven Lights

The oven lights automatically come on whenever an oven door is opened. When the door is closed, press the Oven Light pad to turn the oven light on or off. A beep will sound every time the Oven Light pad is pressed.

Oven Bottom

Protect oven bottom against spillovers, especially acidic or sugary spills, as they may discolor the porcelain enamel. Use the correct pan size to avoid spillovers and boilovers. **Do not place utensils or aluminum foil directly on the oven bottom.**

Oven Fan

A convection fan is used to circulate hot air in the oven when the convection feature is selected. It automatically turns on after the Convect Bake or Convect Roast pads are pressed and will turn off when convection is canceled.

Note: The convection fans will automatically stop when the oven door is opened.

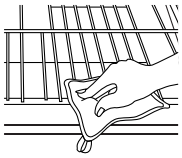
Oven Racks

⚠ CAUTION

- Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.
- Do not use the oven for storing food or cookware.

All racks are designed with a lock-stop edge.

Upper oven



- Is equipped with one rack and rack position.
- When pulling the upper oven rack out to remove or check food, grasp the **top edge** of the rack.

Lower oven

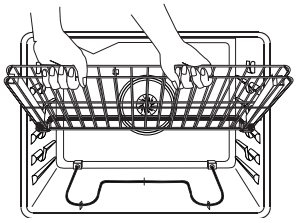
- Is equipped with one RollerGlide™ rack and two regular flat racks.

To remove oven racks:

- Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.
- For RollerGlide™ rack, pull both the rack glide and rack base out together.

To replace oven racks:

- Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.



Baking and Roasting with the RollerGlide™ Rack (lower oven only)

Baking

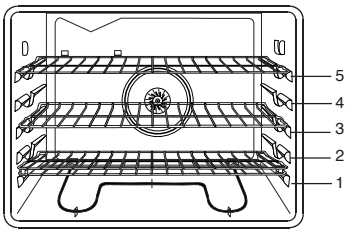
- For optimal baking results when baking on one rack, use the RollerGlide™ rack.
- When baking on two racks, use the RollerGlide™ rack in the bottom rack position, and the flat rack in the upper rack position.

Roasting

- When roasting large cuts of meat and poultry, use the RollerGlide™ rack for ease of movement.

Oven Cooking

Rack Positions (lower oven)



RACK 5: Use for toasting bread or broiling very thin foods and two-rack baking.

RACK 4: Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3: Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods and for broiling.

RACK 2: Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies and two-rack baking.

RACK 1: Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake and two-rack baking.

MULTIPLE RACK COOKING:

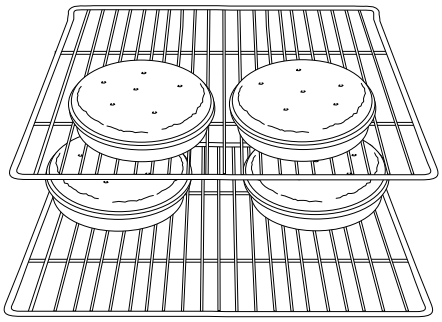
Two rack: Use rack positions 2 and 4, 1 and 4 or 2 and 5.

Three rack: Use rack positions 1, 3 and 5. See illustration above.

Baking Layer Cakes on Two Racks

For best results when baking cakes on two racks, use racks 2 and 4.

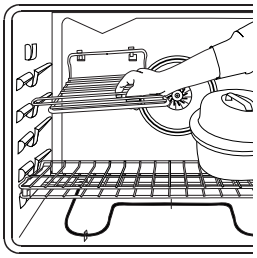
Place the cakes on the rack as shown.



Half Rack Accessory

(Lower oven only)

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the lower oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Maytag dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-877-232-6771 USA or 1-800-688-8408 Canada to order.



Care & Cleaning

Self-Clean Ovens

⚠ CAUTION

- It is normal for parts of the ovens to become hot during a self-clean cycle.
- To prevent damage to oven doors, do not attempt to open the doors when LOCK is displayed.
- Avoid touching doors, windows or oven vent area during a clean cycle.
- Do not use commercial oven cleaners on the oven finish or around any part of the ovens. They will damage the finish or parts.
- **Do not leave baking/pizza stone in the oven during self-clean.**

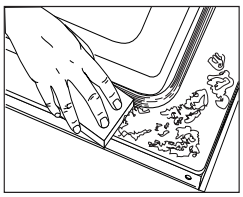
The self-clean cycle uses above-normal cooking temperatures to automatically clean the oven interior.

The oven should be cleaned regularly by wiping up spillovers to prevent excessive smoke and flare-ups. Do not allow a heavy build-up of soil to accumulate in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to get rid of normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

1. Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.
2. Remove broiler pan, all pans, and oven racks from the oven. The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle if they are not removed.
3. Clean oven frame, door frame (area outside of gasket, and around the opening in the door gasket) with a nonabrasive cleaner such as Bon Ami* or detergent and water. The self-cleaning process does not clean these areas. They should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle. (The gasket is the seal around the oven door and window.)



4. To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.
5. Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom. This prevents excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle.
6. Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato, or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid-resistant, not acid-proof. The porcelain finish may discolor if acidic or sugary spills are not wiped up before a self-clean cycle.

Notes:

- Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.
- **Only one oven can be cleaned at a time.**
- Both oven doors lock when either oven is being cleaned.

To set Self-Clean:

Clean

Autoset

1. Close the oven door.
2. Press the Clean pad.
   - CLEAN flashes.
   - SET and UPPER or LOWER flash in the display.
3. Press the Autoset pad.
   - "MEd" (Medium Soil, 3 hours) is displayed.
4. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.
5. After four seconds, the oven will start cleaning.
   - If the door is not closed, beeps will sound and 'door' will display. If the door is not closed within 30 seconds, the self-cleaning operation will be canceled and the display will return to the time of day.
   - CLEAN will appear in the display.
   - LOCK will flash in the display. Once the door locks, LOCK will remain steady.
   - The cleaning time will start counting down in the display.

To Delay a Self-Clean Cycle:

Delay

1. Press the Delay pad **once** for upper oven and **twice** for lower oven.
   - DELAY flashes.
   - 00:00 and UPPER or LOWER will flash in the display.
2. Enter the amount of time you want to delay the cycle using the appropriate number pads.
3. Press the appropriate Clean pad.
   - SET flashes in the display.

Clean

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

4. Press the Autoset pad.

   • "LITE" (Light soil level) is displayed.

5. Press the Autoset pad to scroll through the self-cleaning settings.

   "HVy" (Heavy Soil, 4 hours)

   "MEd" (Medium Soil, 3 hours)

   "LITE" (Light Soil, 2 hours)

   Choosing the soil level of the oven automatically programs the self-cleaning time.

6. After four seconds, CLEAN, DELAY and UPPER or LOWER will light and LOCK will flash in the display. When the oven door latches, LOCK will stop flashing and light continuously to show that the oven is set for a delayed clean operation. The delay time will display.

During the Self-Clean Cycle

When LOCK shows in the display, both oven doors are locked. To prevent damage to the doors, do not force the doors open when LOCK is displayed.

Smoke and Smells

You may see some smoke and smell an odor the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time.

Smoke may also occur if the oven is heavily soiled or if a broiler pan was left in the oven.

Sounds

As the oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage the oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the self-clean cycle, LOCK will turn off. The doors can then be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash. Remove it with a damp cloth. If soil remains after wiping, that means the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and rack supports with a small amount of vegetable oil to make them easier to move.

Fine lines may appear in the porcelain because it went through heating and cooling. This is normal and will not affect performance.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the self-clean cycle. This discoloration is normal and will not affect performance.

Self-Clean Notes:

- If an oven door is left open, "door" will appear in the display and a signal will beep until the door is closed and the Clean pad is pressed again.
- If more than 30 seconds elapse between pressing the Clean pad and the Autoset pad, the program will automatically return to the previous display.
- The oven doors will be damaged if the oven doors are forced to open when LOCK is still displayed.

Care & Cleaning

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

** To order call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

PART	PROCEDURE
Backguard and Cooktop – Porcelain Enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Broiler Pan and Insert	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Clock and Control Pad Area	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 9. • Wipe with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the surface. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop – Glass-Ceramic	***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • Allow the cooktop to cool before cleaning. • **General** – Clean cooktop after each use, or when needed, with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* (Part No. 20000001)** and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2-3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scouring pad and Cooktop Cleaning Creme*. ***NOTE:*** *Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

Care & Cleaning

PART	PROCEDURE
Oven Windows and Doors – Glass	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.
Oven Interiors	• Follow instructions on pages 19-20 to set a self-clean cycle.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. • Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Stainless Steel (select models)	• ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.*** • ***DO NOT USE ABRASIVE OR ORANGE CLEANERS.*** • ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.*** • **Daily Cleaning/Light Soil ––** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Part No. 20000008)**. • **Moderate/Heavy Soil ––** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp multi-purpose Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray*. • **Discoloration ––** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray*.
Door Handle, Side Panels – Painted Enamel	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami.* Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. ***NOTE: Use a dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.***

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada.

Maintenance

Oven Doors

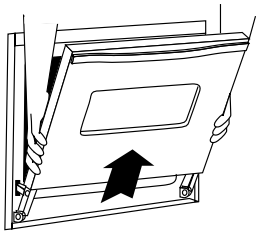
⚠ CAUTION

- Do not place excessive weight on or stand on open oven doors. This could cause the range to tip over, break the doors, or injure the user.
- Do not attempt to open or close doors or operate oven until doors are properly replaced.
- Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

Both the upper and lower oven doors are removable.

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

Note: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Oven Windows

To protect the oven door windows:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close an oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Upper and Lower Oven Lights

⚠ CAUTION

- Disconnect power to oven before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag. Call 1-877-232-6771 USA and 1-800-688-8408 Canada, ask for part number 74009925 - halogen bulb.

To replace oven light bulbs:

1. Disconnect power to the range.
2. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
3. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
4. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
5. Replace bulb cover by snapping into place.
6. Reconnect power to range. Reset clock.

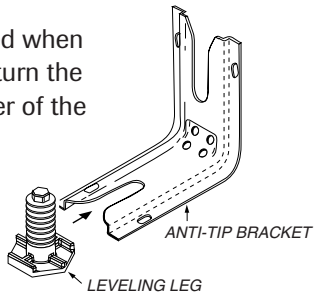
Maintenance

Leveling Legs

⚠ CAUTION

Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

Be sure the range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.

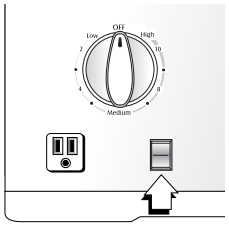


Convenience Outlet

(Canadian models only)

The convenience outlet is located on the lower left side of the backguard. Be sure appliance cords do not rest on or near the surface cooking area. If the surface cooking area is turned on, the cord and outlet will be damaged.

The convenience outlet circuit breaker may trip if the small appliance plugged into it exceeds 10 amps. To reset the circuit breaker, press the switch located on the lower edge of the backguard.



Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
For most concerns, try these first.	• Check if oven controls have been properly set. • Check to be sure plug is securely inserted into receptacle. • Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse. • Check power supply.
Part or all of appliance does not work.	• Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pages 4 & 8. • Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See page 20. • Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pages 12 & 19. • Check if Control Lock is activated. See page 9. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 16.
Clock, indicator words, and/or lights operate but oven does not heat.	• Oven may be set for a Cook & Hold or Delay function. • The Control Lock may have been set. See page 9.
Oven light and/or clock does not function.	• The light bulb is loose or defective. • The oven light does not work during self-cleaning process. • Oven may be in Sabbath Mode. See page 16.
Baking results are not as expected or differ from previous oven.	• Make sure the oven vent has not been blocked. See page 17 for location. • Check to make sure range is level. • Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See page 16 for instructions on adjusting the oven temperature. ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Food is not broiling properly or smokes excessively.	• Check oven rack positions. Food may be too close to element. • Broil element was not preheated. • Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil. • Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches). • Trim excess fat from meat before broiling. • A soiled broiler pan was used. • Voltage in house may be low.
Oven will not self-clean.	• Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See page 19. • Check if door is closed. • Check if control is in Sabbath Mode. See page 16. • Oven may be over 400° F. Oven temperature must be below 400° F to program a clean cycle.

cont.

Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
Oven did not clean properly.	• Longer cleaning time may be needed. • Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.
Oven door will not unlock after self-clean cycle.	• Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when LOCK is not displayed. • The control and door may be locked. See page 9.
Smoothtop surface shows wear.	1. Tiny scratches or abrasions. • Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See page 21. 2. Metal marks. • Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See page 21. 3. Brown streaks and specks. • Remove spills promptly. Never wipe with a soiled cloth or sponge. Make sure cooktop and pan bottom are clean. 4. Areas with a metallic sheen. • Mineral deposits from water and food. Use recommended cleaning agents. See page 21. 5. Pitting or flaking. • Remove sugary boilovers promptly. See page 21.
Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.	• This is normal when cooking foods high in moisture. • Excessive moisture was used when cleaning the window.
There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.	• This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will “burn off” the odors more quickly. • Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor. • Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.
Fault Codes	• BAKE or LOCK may flash rapidly in the display to alert you if there is an error or a problem. If BAKE or LOCK appear in the display, press CANCEL pad. If BAKE or LOCK continue to flash, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, and then reconnect power. If the flashing still continues, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer. • If the oven is heavily soiled, excessive flareups may result in a fault code during cleaning. Press the CANCEL pad and allow the oven to cool completely, wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code reappears, contact an authorized servicer.
Noises may be heard.	• The oven makes several low level noises. You may hear the oven relays as they go on and off. This is normal. • As the oven heats and cools, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage your appliance.
There are no beeps and no display.	• Oven may be in Sabbath Mode. See page 16.

Warranty & Service

Warranty

Limited One Year Warranty – Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/ or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

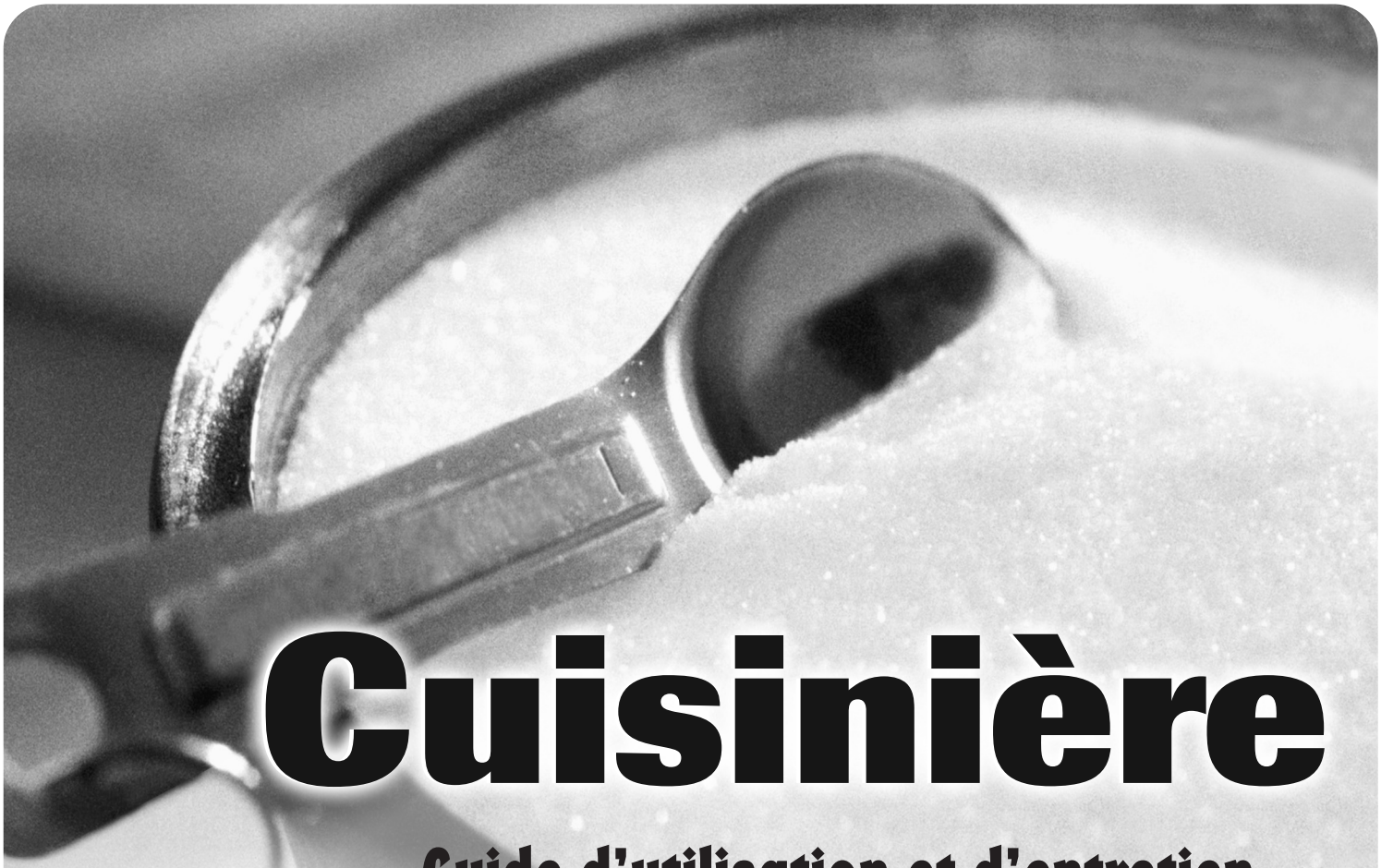
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services, LLC, Customer Assistance.

Notes: When writing or calling about a service problem, please include:

a. Your name, address and telephone number;
b. Model number and serial number;
c. Name and address of your dealer or servicer;
d. A clear description of the problem you are having;
e. Proof of purchase (sales receipt).

MAYTAG®

Cuisinière électrique à deux fours et dessus lisse Maytag Precision Touch Série 850



Cuisinière

Guide d'utilisation et d'entretien

Table des matières

Sécurité 29-32

Cuisson sur la surface 33-36

Commandes
Surface à dessus lisse
Centre de réchauffage

Cuisson au four 37-48

Tableau de commande
Cuisson courante au four
Cuisson et maintien
Démarrage différé
Fonction grille-pain
Cuisson au gril
Maintien au chaud
Favorite
Grilles du four

Nettoyage 49-52

Four autonettoyant
Méthodes de nettoyage

Entretien 53-54

Portes de four
Hublot
Lampe de four

Recherche des pannes 55-56

Garantie et service 57

Guía de Uso y Cuidado 58

Installateur : Remettez ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lisez le guide et conservez-le pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Si vous avez des questions, veuillez nous appeler :
Service à la clientèle
1-800-688-9900 aux É.-U.
1-800-688-2002 au Canada
(Du lundi au vendredi, de 8 h à 20 h, heure de l'Est)
Internet : http://www.maytag.com

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 57 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Prenez toujours contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaissez les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observez toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utilisez l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour assurer une utilisation appropriée et sécuritaire : seul un technicien qualifié devrait installer l'appareil et le mettre à la terre. Ne réglez pas, réparez ni remplacez un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Débranchez toujours l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

Instructions générales

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLEZ LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif des portes des fours, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utilisez une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifiez cette installation **chaque fois** que vous aurez déplacé l'appareil.

En cas d'incendie

Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteignez les flammes, puis mettez la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson :** Utilisez un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.

  NE saisissez ou déplacez **JAMAIS** un ustensile de cuisine enflammé.
- **Fours :** Fermez les portes du four pour étouffer les flammes.

Ne projetez pas de l'eau sur un feu de graisse. Utilisez du bicarbonate de sodium ou un extincteur à mousse ou produit chimique sec pour éteindre les flammes.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez **JAMAIS** un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser les portes et gravement blesser.

Instructions de sécurité importantes

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des éléments chauffants.

N'utilisez **JAMAIS** cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur.

Ne évitez **JAMAIS** de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécutez aucune opération de réglage, réparation ou remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

NE rangez et n'utilisez **JAMAIS** de l'essence ou d'autres combustibles ou matières inflammables dans le fours, près des éléments de surface ou à proximité de cet appareil puisque les vapeurs pourraient créer un risque d'incendie ou une explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse ne se déclare, évitez toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utilisez des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez jamais un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer.

Éteignez toujours toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans les fourss. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

NE garnissez **JAMAIS** la sole ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utilisez de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Les flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. N'utilisez pas ou ne rangez pas près de l'appareil.

Table de cuisson

NE laissez **JAMAIS** un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utilisez toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisissez un ustensile de même taille que l'élément.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. N'utilisez pas un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. N'utilisez pas de gril placé sur la table de cuisson ou de système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Orientez la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, d'inflammation de matière inflammable ou de renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Table de cuisson en vitrocéramique

N'utilisez **JAMAIS** un dessus cassé. Les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson et donc entraîner un risque de choc électrique. Prenez immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyez prudemment la table de cuisson. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude. Travaillez prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide sur une surface chaude.

Instructions de sécurité importantes

Friteuses

Exercez une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laissez la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Fours

Ouvrez toujours la porte du four très prudemment. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

Ne bloquez pas ni obstruez l'évent du four. Lorsque les fours fonctionnent, l'évent et la surface voisine de l'évent peuvent devenir assez chaudes pour entraîner des brûlures.

Placez toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utilisez une manique sèche.

Fours autonettoyants

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Nettoyez uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne nettoyez pas les joints de porte. Les joints jouent un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer les joints.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. N'utilisez pas de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans les fours autonettoyants ou sur les zones voisines.

Essuyez le plus gros des renversements importants, surtout ceux comportant des matières grasses avant de commencer l'autonettoyage pour éviter la formation de fumée et de flammes.

Il est normal que la table de cuisson devienne très chaude lors d'un cycle de nettoyage. Par conséquant, évitez de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.

Éléments de cuisson

Ne touchez **JAMAIS** les éléments chauffants ni les parois intérieures des fours.

Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures des fours peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, ne touchez pas les éléments chauffants ni les parois intérieures des fours et évitez leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes : table de cuisson, surfaces faisant face à la table de cuisson, portes des fours et zones voisines des portes et des hublots.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE remisez **JAMAIS** dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur les portes pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

NE laissez **JAMAIS** un enfant seul ou sans surveillance lorsque la cuisinière fonctionne ou qu'elle est chaude.

NE laissez **JAMAIS** un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Apprenez à vos enfants que la cuisinière et les casseroles déposées sur la surface de cuisson ou introduites dans le four peuvent être chaudes. Laissez refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Les enfants doivent comprendre que la cuisinière n'est pas un jouet. Ils ne doivent pas jouer avec les boutons ou toute autre pièce de l'appareil.

Hottes d'extraction

Nettoyez fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte (comme un dessert aux cerises), mettez le ventilateur en marche.

Instructions de sécurité importantes

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veillez à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS : Ne gardez pas un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les vapeurs qui s'échappent d'un four pendant le cycle autonettoyant peuvent leur être nocives ou même fatales. De plus, les vapeurs qui s'échappent lorsque l'huile de cuisson, les corps gras, la margarine et les poêles ou marmites à revêtement antiadhésif sont surchauffés peuvent également être nocives.

Conservez ces instructions pour consultation ultérieure

Cuisson sur la surface

Organes de commande

On utilise ces boutons pour commander l'allumage des éléments chauffants. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **Low (Min.)** et **High (Max.)**. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

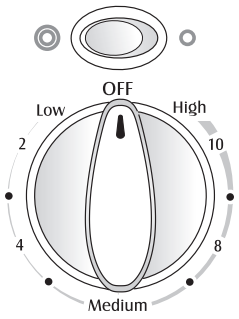
Réglage des commandes

1. Placez l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncez et faites tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.
3. Il existe sur le tableau de commande un témoin lumineux **« ON » (Marche) pour indiquer le fonctionnement de l'élément** . Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramenez le bouton à la position **OFF** (ARRÊT). Retirez l'ustensile.

Éléments doubles

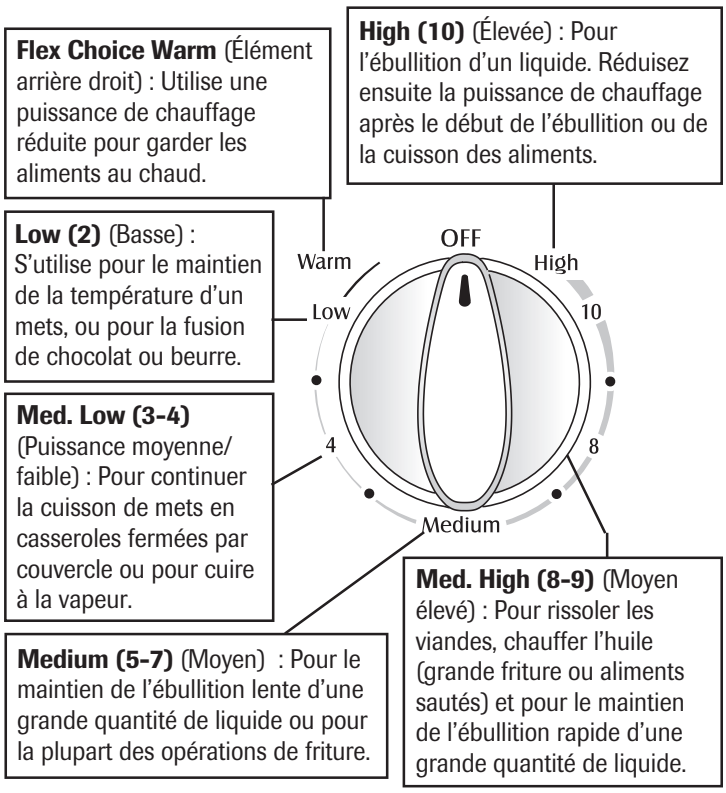
La surface de cuisson comporte deux éléments doubles, situés à l'avant droit et à l'avant gauche sur le dessus lisse. Ces éléments ont une dimension variable.

Poussez le sélecteur à gauche pour utiliser le grand élément ou à droite pour utiliser le petit élément.



Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs : taille, type de l'ustensile et opération de cuisson. Vous trouverez dans les recommandations à la page 36.


Flex Choice Warm (Élément arrière droit) : Utilise une puissance de chauffage réduite pour garder les aliments au chaud.
High (10) (Élevée) : Pour l'ébullition d'un liquide. Réduisez ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.
Low (2) (Basse) : S'utilise pour le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.
OFF
Warm
High
Low
10
4
8
Medium
Med. Low (3-4) (Puissance moyenne/faible) : Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.
Med. High (8-9) (Moyen élevé) : Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.
Medium (5-7) (Moyen) : Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placez toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **N'**utilisez **JAMAIS** la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veillez à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veillez à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencez la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduisez la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. N'utilisez jamais une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE** laissez **JAMAIS** le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE** touchez **JAMAIS** la surface de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utilisez des maniques pour protéger les mains.

APRÈS LA CUISSON

- Assurez-vous que l'élément est arrêté.
- Éliminez dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.
- **NE** laissez **JAMAIS** d'article sur la table de cuisson, particulièrement d'article en plastique. L'air chaud de l'évent peut provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression causant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE** laissez **JAMAIS** de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.
- **NE** rangez **JAMAIS** au-dessus de la table de cuisson d'articles lourds qui risqueraient de tomber et d'endommager la table de cuisson.

Cuisson sur la surface

Surface à dessus lisse

Remarques sur la surface à dessus lisse :

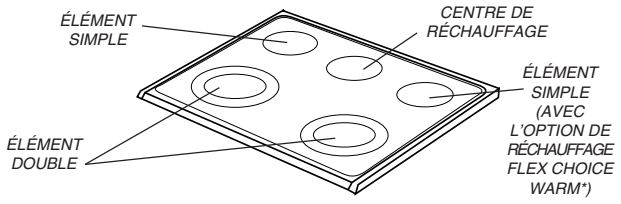
- Les modèles canadiens de cuisinières à dessus lisse NE fonctionnent PAS pendant l'autonettoyage.
- **Lors des premières utilisations de la table de cuisson,** celle-ci peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.
- **Les surfaces à dessus lisse conservent la chaleur pendant un certain temps après l'extinction de l'élément.** Éteignez les éléments quelques minutes avant que la nourriture ne soit tout à fait cuite et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson. Lorsque le voyant de surface chaude s'éteint, vous pouvez toucher la surface de cuisson sans danger. En raison de la façon dont les éléments d'une surface à dessus lisse retiennent la chaleur, ceux-ci ne répondront pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments en spirale.
- Au cas où le contenu d'un ustensile risque de déborder, retirez l'ustensile de la surface de cuisson.
- **Ne tentez pas de relever la surface de cuisson.**
- La surface à dessus lisse peut sembler décolorée lorsqu'elle est très chaude. Ceci est normal et disparaît une fois que la surface refroidit.

Zones de cuisson

Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par des cercles permanents sur la surface à dessus lisse. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po) .

Lorsqu'une commande est mise en marche, on peut voir un rougeoiement à travers la surface à dessus lisse. **L'élément fonctionnera en intermittence pour maintenir le réglage préétabli de chaleur, même au niveau High (Élevé).**



* **Flex Choice Warm :** Ce réglage utilise une puissance de réchauffage très basse pour garder au chaud des mets délicats ou des mets dans un ustensile de cuisine fermé, sans cuisson.

Pour obtenir plus d'information sur les ustensiles de cuisine, reportez-vous à la page 36.

Voyant de surface chaude

Le voyant de surface chaude est situé sur le tableau de commande. Il s'allumera lorsqu'une surface de cuisson, quelle qu'elle soit, sera chaude. Il reste illuminé même une fois l'élément éteint, jusqu'à ce que la zone se soit refroidie.

Centre de réchauffage

(Le style peut varier selon le modèle)

Utiliser le centre de réchauffage pour maintenir au chaud les mets cuits, comme légumes, sauces et assiettes pouvant être mises au four.

Réglage des commandes :

Appuyez d'abord sur la touche Surface Warming Center, puis sur la touche Autoset. Appuyez de nouveau sur la touche Autoset pour l'éteindre.

Remarques sur le centre de réchauffage :

- **NE** réchauffez **JAMAIS** d'aliments pour plus longtemps qu'une heure (les oeufs, pour 30 minutes), la qualité des aliments risquant de se détériorer.
- Ne réchauffez pas des aliments froids sur le centre de réchauffage.
- Les températures de réchauffage varieront selon le type et la quantité de l'aliment. Maintenez toujours les aliments aux températures appropriées. L'USDA recommande que les températures soient situées entre 60 et 77 °C (140-170 °F).
- N'utilisez que des plats et des ustensiles recommandés pour l'utilisation sur table de cuisson et en four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour enlever les aliments du centre de réchauffage car les ustensiles et les assiettes seront chauds.
- Recouvrez tous les aliments avec une feuille d'aluminium ou un couvercle pour maintenir leur qualité.
- Pour réchauffer des pâtisseries et des pains, laissez toujours une ouverture au niveau du couvercle pour permettre à l'humidité de s'échapper.
- N'utilisez pas une feuille de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique pourrait fondre sur la surface et serait très difficile à nettoyer.

Cuisson sur la surface

Conseils de protection de la surface à dessus lisse

Nettoyage (Consultez la page 51 pour obtenir de plus amples renseignements.)

- Avant de vous en servir la première fois, nettoyez la table de cuisson.
- Nettoyez la table de cuisson chaque jour ou après chaque utilisation. Ces mesures préserveront l'apparence de la table de cuisson et éviteront qu'elle ne s'abîme.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyez immédiatement le produit renversé de la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. Usez de prudence, essuyez les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne laissez pas les produits renversés sur la table de cuisson ou sur la garniture de la table de cuisson pendant une longue durée.
- N'utilisez **jamais** de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui raieraient la surface.
- N'utilisez **jamais** de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.

Pour éviter les marques et les rayures

- N'utilisez pas de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- **N'**utilisez **jamais** de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la table de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne faites pas glisser de récipients en aluminium sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser des marques qui devront être nettoyées immédiatement. (Voyez Nettoyage à la page 51.)
- Veillez à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique ne se trouve rayée ou abîmée, n'y laissez pas de sucre, de sel ou de graisse. Prenez l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- **Ne** faites **jamais** glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.

Pour éviter la formation de taches

- **N'**utilisez **jamais** de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- L'utilisation continue d'une surface de cuisson salie peut entraîner l'apparition de taches permanentes.

Pour éviter d'autres dommages

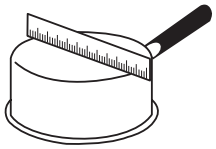
- Ne laissez pas fondre de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre sur la table de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyez immédiatement. (Voyez Nettoyage à la page 51.)
- **Ne** laissez **jamais** le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.
- **N'**utilisez **jamais** la table de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper.
- Ne cuisez **jamais** d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- **N'**utilisez jamais un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et qui devront être nettoyées.
- N'utilisez pas de récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les plaques chauffantes ou des récipients de grande taille à fond ondulé.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la table de cuisson, ne l'utilisez pas. Contactez d'une agence de service agréée.

Cuisson sur la surface

Recommandations sur les ustensiles

L'utilisation du bon ustensile peut empêcher de nombreux problèmes comme la nécessité de cuire plus longuement la nourriture et la difficulté à obtenir des résultats uniformes. De bons ustensiles réduisent les durées de cuisson, utilisent moins d'énergie et cuisent de façon plus uniforme.

Tests pour vérifier si les ustensiles ont un fond plat



Vérifiez que les ustensiles sont plats.

Test de la règle :

1. Placez une règle en travers du fond de l'ustensile.
2. Tenez-la face à la lumière.
3. Aucune lumière ou très peu ne doit être visible sous la règle.

Test de la bulle :

1. Mettez 2,5 cm (1 po) d'eau dans l'ustensile. Placez l'ustensile sur la surface de cuisson et tournez la commande sur **High** (Élevé).
2. Observez la formation de bulles lorsque l'eau chauffe. Des bulles uniformes signifient de bonnes performances et des bulles inégales indiquent la présence de zones plus chaudes donnant une cuisson inégale.

Sélectionnez	Évitez
Des ustensiles à fond lisse, plat.	Des ustensiles à fond rainuré ou gondolé. Des ustensiles à fond inégal ne cuisent pas efficacement et peuvent parfois ne pas faire bouillir les liquides.
Des ustensiles en matériaux épais.	Des ustensiles en verre ou en métal peu épais.
Des ustensiles de la même dimension de l'élément.	Des ustensiles plus petits ou plus grands (de 2,5 cm [1 po]) que l'élément.
Des poignées qui tiennent bien.	Des ustensiles avec des poignées cassées ou qui ne tiennent pas. Des poignées lourdes qui font renverser l'ustensile.
Des couvercles qui ferment bien.	Des couvercles qui ferment mal.
Des woks à fond plat.	Des woks avec un fond sur anneau.

Marmites de conserve et grands ustensiles

Toutes les marmites pour les conserves et les grandes casseroles doivent avoir un fond plat et doivent être fabriquées en matériau épais. Ceci est très important pour les surfaces à dessus lisse. La base ne doit pas dépasser de l'élément de plus de 2,5 cm (1 po).

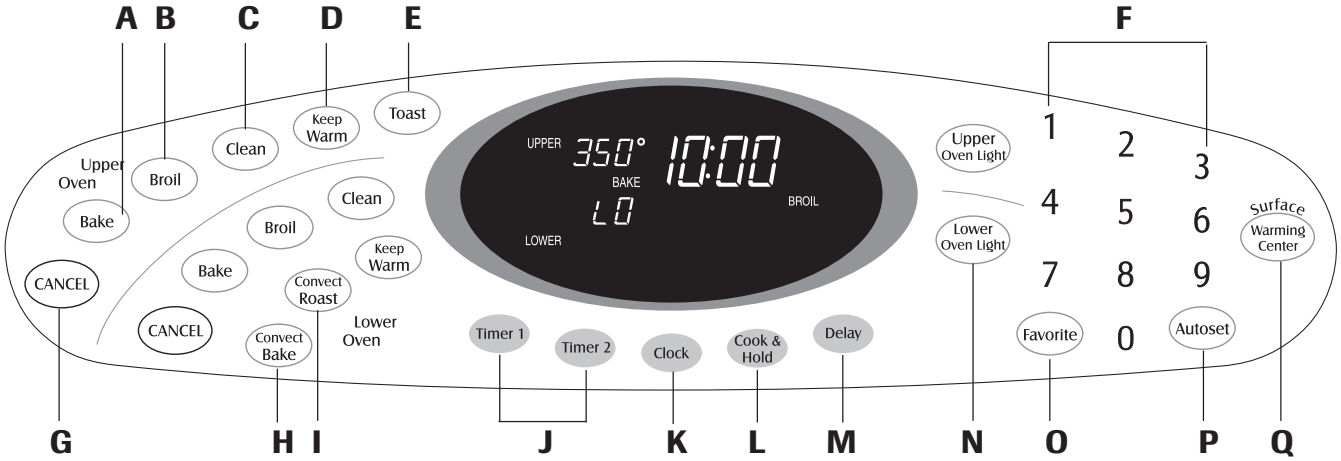
Si les marmites à conserves et les casseroles ne sont pas conformes à ces normes, les durées de cuisson seront plus longues et les surfaces de cuisson pourront être endommagées.

Certaines marmites pour les conserves sont conçues avec des bases plus petites pour être utilisées sur des surfaces à dessus lisse.

Pour la préparation de conserves, ne choisissez que le réglage High (Élevé) jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir ou que la pression suffisante soit atteinte dans la marmite. Réduisez au réglage le plus faible, maintenant l'ébullition ou la pression. Si la chaleur n'est pas diminuée, la surface de cuisson pourrait être endommagée.

Cuisson au four

Tableau de commande



Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique l'heure, les paramètres de la minuterie et les fonctions du four. Le tableau de commande illustré comporte les caractéristiques particulières au modèle. (Le style peut varier selon le modèle.)

A	Cuisson courante	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
B	Cuisson au gril	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur la partie supérieure.
C	Nettoyage	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
D	Maintien au chaud	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
E	Fonction grille-pain	S'utilise pour griller le pain et autres produits comme dans un grille-pain ou four-grilloir.
F	Touches numériques	S'utilisent pour programmer la durée et la température.
G	ANNULER	Permet d'annuler toutes les opérations sauf la minuterie, l'horloge et le centre de réchauffage.
H	Cuisson au four avec convection	S'utilise pour cuire au four par convection.
I	Rôtissage par convection	S'utilise pour rôtir avec convection.
J	Minuterie 1 ou 2	S'utilise pour programmer la minuterie.
K	Horloge	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
L	Cuisson et maintien	Permet de cuire pendant une durée programmée et ensuite maintenir les aliments chauds pendant 1 heure.
M	Démarrage différé	S'utilise pour différer le commencement de la cuisson ou de l'autonettoyage.
N	Lampe de four	S'utilise pour allumer ou éteindre les lampes de four.
O	Favorite	S'utilise pour programmer ou mémoriser une « cuisson et maintien » spécifique.
P	Programmation automatique	S'utilise pour programmer les températures.
Q	Centre de réchauffage	Utiliser pour maintenir au chaud les mets sur surface de cuisson.

Utilisation des touches

- Appuyez sur la touche désirée.
- Appuyez sur les touches numériques pour entrer la durée ou la température.
- Ou, appuyez sur la touche Autoset pour entrer la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Le four produit un bip double en cas d'erreur de programmation.

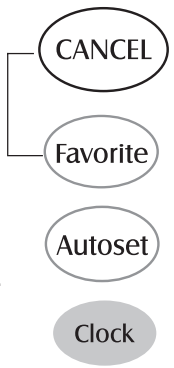
REMARQUE : Quatre secondes après avoir entré le chiffre, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et les touches numériques, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour 0 - 12 h ou 0 - 24 h.
L'horloge a été programmée à l'usine en format 0 - 12 h.

Pour obtenir le format 0 - 24 h :

1. Appuyez et maintenez les touches CANCEL supérieur et touche Favorite pendant trois secondes.
   - 12 Hr clignote sur l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour choisir 24 Hr; appuyez à nouveau pour choisir 12 Hr.
3. Programmez l'heure en suivant les instructions données dans la section « Réglage de l'horloge ».
   - Les deux points restent.



suite...

Cuisson au four

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyez sur la touche Clock.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyez et maintenez les touches CANCEL supérieur et Clock pendant trois secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.

Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyez sur la touche Clock pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyez et maintenez les touches CANCEL supérieur et Clock pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Minuterie

Chaque minuterie peut être programmée pour une période de une minute (00:01) à 99 heures et 59 seconds (99:59).

Les minuteries peuvent être utilisées indépendamment de toute fonction du four. Elles peuvent être programmées alors qu'une autre fonction du four est utilisée.

Les minuteries ne commandent pas le four.

Programmation de la minuterie 1 ou de la 2 :

1. Appuyez sur la touche Timer 1 ou 2 (Minuterie).

   - 00:00 et le mot TIMER 1 ou 2 (MINUTERIE 1 ou 2) clignotent à l'afficheur.
2. Appuyez sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points et TIMER 1 et/ou 2 continueront à clignoter.
   - TIMER 1 ou TIMER 2 sera affiché. Si les deux sont utilisées, TIMER 1 et TIMER 2 seront affichés.
3. Appuyez à nouveau sur la touche Timer ou attendez quatre secondes.
   - Les deux points s'arrêtent de clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit et le mot « End » (Fin) sera affiché.
5. Appuyez sur la touche Timer pour dégager l'afficheur.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyez sur la touche Timer qui convient et maintenez-la ainsi pendant trois secondes.

   OU

2. Appuyez sur la touche Timer et « 0 » à l'aide des touches numériques.

Verrouillage des commandes et de la porte du four

Les portes des fours et les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas si elles sont verrouillées.

Si un four est en cours d'utilisation, les touches et les portes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les touches et les portes seront verrouillées.

Pour verrouiller les deux portes :

1. Appuyez et dégagez la touche CANCEL.

2. Appuyez et maintenez les touches CANCEL supérieur et Cook & Hold pendant 3 secondes.

   - Le symbole OFF (ARRÊT) apparaît sur l'afficheur.
   - LOCK clignote quand les portes se verrouillent. Les deux portes sont verrouillées. LOCK reste.

Déverrouillage des deux portes :

Appuyez et maintenez les touches CANCEL supérieur et Cook & Hold pendant 3 secondes. OFF disparaît de l'afficheur et LOCK clignote alors que les portes se déverrouillent.

Remarque : Les touches et les portes de four ne peuvent pas être verrouillées si la température du four est à 400° F (204° C) ou plus.

Codes d'anomalie

BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si tel est le cas, appuyez sur la touche CANCEL. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si un des mots continue à clignoter, débranchez l'appareil et prenez contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson au four

Réglage du niveau de bruit

Le réglage par défaut de l'usine pour le niveau de bruit est MEd (moyen), mais ce réglage peut être changé à LO (faible) ou à HI (fort). Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches Delay et Upper Cancel du four supérieur pendant trois secondes. Un bip retentit. « bEEP » et le niveau de bruit courant (« LO », « MEd » ou « HI ») paraissent à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour augmenter ou baisser le niveau de bruit.
3. Attendez quatre secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si la touche Autoset n'est pas appuyée dans les 30 secondes, la commande reviendra au réglage existant.

Changement de la température °F/°C

Le réglage par défaut de l'usine pour la température est en Fahrenheit. Modification du réglage :

1. Appuyez sur les touches Bake et CANCEL supérieur du four supérieur pendant trois secondes. Un bip retentit et le réglage courant (°F ou °C) paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour passer du °F au °C et vice versa.
3. Attendez quatre secondes pour l'acceptation du nouveau réglage.
4. Si vous n'appuyez pas sur la touche Autoset dans les 30 secondes, la commande reviendra au réglage existant.

Retour aux réglages par défaut de l'usine

La commande peut être reprogrammée aux réglages par défaut de l'usine. Retour aux réglages par défaut :

1. Appuyez sur les touches Keep Warm et CANCEL supérieur du four supérieur pendant trois secondes. Un seul bip retentit et 12:00 paraît à l'afficheur.
2. Reprogrammez l'horloge pour la remettre à l'heure.

Réglage des fonctions du four :

Touche Auto Set

S'utilise avec les touches de fonctions pour programmer automatiquement :

- une température de cuisson au four de 350° F (177° C)
- une cuisson au gril sur le réglage HI (élevé) ou LO (basse)
- trois heures de nettoyage
- quatre minutes d'opération grille-pain
- une température de maintien au chaud de 170° F (76° C)

Cuisson courante au four

Programmation de Bake :

1. Appuyez sur la touche Bake (Cuisson courante).

   - BAKE et 000 clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.

   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température peut être programmée de 170° à 550° (77° à 288° C).
3. Appuyez de nouveau sur la touche Bake ou attendez quatre secondes.
   - Le mot BAKE cesse de clignoter et s'allume sur à l'afficheur.
   - Le mot PREHEAT s'allume sur à l'afficheur.
   - 100° (38° C) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (38° C) sera affichée. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.

4. Prévoyez 4 à 10 minutes pour le préchauffage du four supérieur et 7 à 12 minutes pour le préchauffage du four inférieur.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - La température programmée s'affiche.
   - L'icône PREHEAT s'éteint.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Bake.
5. Placez la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER).

8. Retirez la nourriture du four.

Cuisson au four

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voyez « Ajustement de la température du four » à la page 46.

Remarques sur la cuisson :

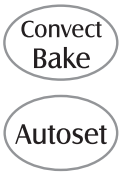
- Si le four inférieur N'est PAS utilisé, le préchauffage du four supérieur sera plus rapide.
- **Prévoyez de laisser au moins 13 mm (1/2 po) entre le plat de cuisson ou la cocotte et le brûleur supérieur du four supérieur.** L'utilisation de plats à pains, de gâteau de Savoie, ou de gâteau en moule à cheminée dans le four supérieur est déconseillée.
- Ne gardez pas la température à un niveau inférieur à 60° C (140° F) pour le maintien au chaud ni à un niveau inférieur à 93° C (200° F) pour cuire car ces températures ne sont pas suffisamment brûlantes pour cuire la nourriture.
- La partie arrière de l'élément du four inférieur ne deviendra pas rouge pendant la cuisson. Ceci est normal.
- Pour la cuisson d'une pizza auto-levante surgelée dans le four supérieur, placez-la sur une plaque à biscuits pour éviter de la griller.
- Pour le préchauffage d'une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur, ne réglez pas la température au-delà de 400°F (204 °C). Pour utiliser une pierre à cuisson/pizza dans le four supérieur à une température plus élevée que 400°F (204 °C), placez la pierre dans le four après avoir entendu le bip de préchauffage.
- Pour changer la température du four pendant la cuisson, appuyez sur la touche Bake, puis sur la touche Autoset ou les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- **Pour changer la température du four lors du préchauffage, appuyez sur la touche Bake deux fois, puis sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.**
- Si vous oubliez d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si vous désirez désactiver l'arrêt automatique/le mode Sabbat, consultez la page 46.

Cuisson par convection

(four inférieur seulement)

Pour la cuisson avec convection, entrez la température de cuisson normale. La commande réduit automatiquement la température programmée de 25° F (15° C), même si la température de cuisson normale est affichée.

Programmation de Convect Bake :



1. Appuyez sur la touche Convect Bake (Cuisson avec convection).
   - Le mot LOWER BAKE et l'icône VENTILATEUR clignotent.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C). La température du four peut être programmée de 170° à 550° (77° à 288° C).
3. Appuyez à nouveau sur la touche Convect Bake ou attendez quatre secondes.
   - Le mot LOWER BAKE (Cuisson inferieur) s'arrête de clignoter.
   - Les mots PREHEAT et LOWER s'allument à l'afficheur.
   - 100° (38° C) ou la température réelle du four si la température est de plus de 100° F (38° C) sera affiché. Elle augmentera par intervalle de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône VENTILATEUR se mettra à tourner.
4. Laissez le four préchauffer pendant 7 à 12 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - L'icône PREHEAT s'éteint.
   - La température programmée s'affiche.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Convect Bake.

5. Placez la nourriture dans le four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
7. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche CANCEL inférieur.
8. Retirez la nourriture du four.

Rôtissage par convection

(four inférieur seulement)

Pour le rôtissage avec convection, entrez la durée et la température de rôtissage normales. Le régulateur indique automatiquement de vérifier la cuisson de la nourriture à 75 % de la durée programmée. Le ventilateur de convection se met en marche automatiquement une fois que le four a commencé à fonctionner.

Cuisson au four

Remarques sur le rôtissage :

- Lors du rôtissage avec convection, la durée de cuisson doit être programmée avant la température.
- Si la recette nécessite que le four soit préchauffé, ajoutez 15 minutes à la durée de cuisson programmée.
- Les durées de rôtissage peuvent varier selon les coupes de viande.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors du rôtissage avec convection de gros morceaux de viande.

Programmation de Convect Roast :

1. Appuyez sur la touche Convect Roast (Rôtissage avec convection).

   Convect Roast

   - Les mots LOWER ROAST, l'icône VENTILATEUR et 00:00 clignotent à l'afficheur.
   - 000 paraît à l'afficheur.
2. Entrez la durée de rôtissage à l'aide des touches numériques.
   - La durée peut être réglée de 10 minutes (00:10) à 11 heures et 59 minutes (11:59).
   - Appuyez à nouveau sur Convect Roast ou attendez 4 secondes.
   - LOWER ROAST et l'icône du VENTILATEUR clignotent à l'afficheur.
   - 000 clignote à l'afficheur.

   Autoset
3. Sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 325° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées. (Reportez-vous à la brochure « La cuisson simplifiée » pour connaître les durées de rôtissage.)
   - Chaque pression additionnelle de la touche Autoset augmente la température de 25° F (15° C).
   - La température peut être programmée de 170° à 550° (77° à 288° C).
4. Appuyez à nouveau sur la touche Convect Roast ou attendez quatre secondes.
   - Le mot ROAST cesse de clignoter et s'allume à l'afficheur.
   - 100° (38°) ou la température réelle du four sera affichée. Elle augmentera par intervalles de 5° F (3° C) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
   - L'icône VENTILATEUR se mettra à tourner.

5. Placez la nourriture dans le four.
   - La durée commence le compte à rebours dès que le four se met à chauffer.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyez sur la touche Convect Roast.
6. Lorsque 75 % de la durée de cuisson se sont écoulés, le four vous indiquera de vérifier l'état de la cuisson. Cuisez plus longtemps au besoin.
   - La lampe du four reste allumée jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Oven Light (Lampe du four).
   - Appuyez sur n'importe quelle touche pour rappeler la durée de cuisson restante.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER).

   CANCEL
8. Retirez la nourriture du four.

Cuisson et maintien

Lors de l'utilisation de la fonction **Cook & Hold** (Cuisson et maintien), le four se met à chauffer immédiatement une fois que la commande a été programmée. Puis, le four cuit pendant la durée spécifiée. Lorsque cette durée s'est écoulée, le four maintient la nourriture au chaud pendant une heure au maximum, puis s'éteint automatiquement.

Programmation de Cook & Hold :

1. Appuyez sur la touche Cook & Hold (Cuisson et maintien) **une fois** pour **deux fois** pour le four inférieur.

   Cook & Hold
   - Le mot HOLD (MAINTIEN) clignote pour indiquer la programmation de cuisson et maintien a été choisie.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.
2. Sélectionnez la durée désirée de cuisson en utilisant les touches numériques.
   - Le mot HOLD continue à clignoter.
   - La durée s'allume à l'afficheur.
   - La durée peut être réglée de 00:10 à 11:59.
3. Appuyez sur Bake (fours supérieur et inférieur), Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement) et sélectionnez la température du four. Appuyez sur la touche Autoset pour 350° F (175° C) ou sur les touches numériques appropriées.

   Bake

   Autoset
   - La fonction voulue, 000 et soit UPPER soit LOWER clignotent.
   - La température peut être programmée de 170° F à 550° F (77° à 288° C) .
4. Appuyez à nouveau sur la touche de fonction désirée OU attendez quatre secondes.
   - Le mot correspondant à la fonction désirée reste allumé.
   - La durée de cuisson paraît à l'afficheur.

Cuisson au four

- L'icône PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE) paraît à l'afficheur.
- La température réelle du four sera affichée pendant le préchauffage.
- La température programmée s'affiche lorsque le four est préchauffé.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Les mots WARM (CHAUD) et HOLD (MAINTIEN) s'allument.
- 170° (77°) paraît à l'afficheur.

Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le four s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la touche CANCEL et retirez la nourriture du four.

Annulation de Cook & Hold à tout moment :

Appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirez la nourriture du four.

CANCEL

Cuisson et maintien différés

ATTENTION

N'utilisez pas la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction **Delay** (Départ différé), le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmez la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée et maintient la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson et maintien différés :

1. Appuyez sur la touche Delay **une fois** pour programmer le four supérieur ou **deux fois** pour le four inférieur.

   Delay

   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote à l'afficheur.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.
2. À l'aide des touches numériques appropriées, entrez la durée d'attente avant que ne débute le cycle de cuisson et maintien.
3. Appuyez sur la touche Cook & Hold.

   Cook & Hold

   - Les mots HOLD et DELAY clignotent à l'afficheur.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent.
4. Entrez la durée désirée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Appuyez sur Bake (fours supérieur et inférieur), Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement).
6. Programmez la température du four désirée en appuyant sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.

   Autoset

   - 350° (175°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Après quatre secondes, la durée d'attente entrée paraît à l'afficheur.
   - Les mots BAKE (CUISSON COURANTE) et DELAY (ATTENTE) restent allumés pour rappeler qu'un cycle de cuisson et cycle de cuisson et maintien différés a été programmé.

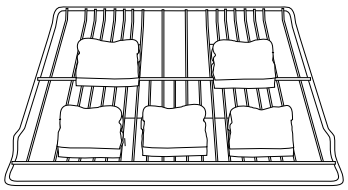
Remarques :

- N'utilisez pas le cycle de cuisson et maintien différés pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- N'utilisez pas le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Cuisson au four

Griller (four supérieur seulement)

Pour griller le pain ou des produits qui se grillent dans un grille-pain ou un four-grilloir.



1. Appuyez sur la touche Toast.
2. Appuyez sur la touche Autoset pour programmer une durée de 4 minutes. Chaque fois que vous appuyez, vous augmentez la durée de 1 minute. TOAST et UPPER sont affichés et le décompte de la durée programmée commence.

   Ou, appuyez sur les touches numériques pour programmer la durée en minutes et en secondes et ce entre 10 secondes et 6 minutes.

   Exemple : Pour programmer une durée de deux minutes, appuyez sur 2, 0, 0.

   La durée nécessaire pour dorer peut varier, surveillez le four pour ne pas trop griller. Fermez la porte du four pendant cette opération.
3. Une fois la durée écoulée, quatre bips retentissent.

Remarques - grille-pain :

- **Le four inférieur peut ne pas être utilisé lorsque le four supérieur sert de grille-pain. Si le four inférieur est utilisé lorsque la touche Toast est appuyée, un bip retentit.**
- Cette opération est basée sur la durée et non pas la température.
- Pour dorer plus uniformément, préchauffez le four pendant 3 ou 4 minutes.
- Les durées sont réduites quand le four est chaud ou s'il est utilisé à répétition.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez l'illustration ci-dessus si vous faites griller 4 à 5 tranches de pain ou des articles semblables.

Fonctions - grille-pain

ALIMENTS	DURÉE*/DÉPART À FROID
Pain blanc en tranches	3 1/2 - 4 1/2 mn
Gaufres (surgelées)	4 - 4 1/2 mn
Pâtisserie à griller (non congelée)	3 1/2 -4 mn
Pâtisserie à griller (congelée)	4 1/2 - 4 3/4 mn
Tortillas	2 1/2 -3 mn
Toaster Breaks** ou Hot Pockets**	4 - 5 mn
Bagels	4 1/2 - 5 mn
Muffins	3 1/2 -4 mn
Sandwich au fromage	3 1/2 - 4 1/2 mn

* Les durées sont approximatives et ne servent que de guides.

** Les noms de marque sont des marques déposées des fabricants respectifs.

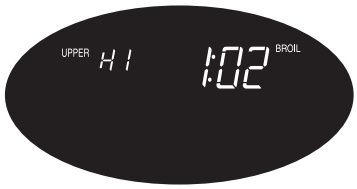
Cuisson au four

Cuisson au gril

Programmation du gril :

1. Appuyez sur la touche Broil qui convient. (Broil)
   - Les mots BROIL, UPPER et SET clignotent.
2. Appuyez sur la touche Autoset **une fois** pour programmer un gril à température élevée ou **deux fois** pour programmer un gril à température basse. (Autoset)
   - HI (ÉLEVÉE) ou LO (BASSE) seront affichés.

   Sélectionnez HI broil (Gril à température élevée) pour un gril normal. Sélectionnez LO broil (Gril à température basse) pour une cuisson lente au gril d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - BROIL et HI ou LO restent allumés.



4. Pour un rissolage maximum, préchauffez l'élément de gril pendant 3 ou 4 minutes avant d'ajouter la nourriture.
5. Placez la nourriture dans le four. Laissez la porte entrouverte, d'environ 4 pouces (à la première butée).
6. Retournez la viande une fois durant la cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER). Retirez la nourriture et la lèchefrite du four. (CANCEL)

Remarques sur la cuisson au gril :

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le gril, utilisez une lèchefrite en deux pièces.
- Le gril à température **HI** (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utilisez le réglage **LO** pour les aliments qui doivent cuire plus longtemps. La température moins élevée permet à la nourriture de cuire à point sans cependant trop brunir.
- Ne garnissez jamais d'une feuille d'aluminium la plaque amovible de la lèchefrite; ceci empêcherait l'écoulement de la graisse.
- Prévoyez des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur la touche Broil et la touche Autoset, le four ne sera pas programmé et l'afficheur reviendra à l'information précédente.
- Le gril à température HI (Élevée) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utilisez le gril à LO (basse) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- La plupart des aliments doivent être retournés lorsque la moitié de la durée prévue pour la cuisson au gril s'est écoulée.

Cuisson au gril – Les durées tiennent compte d'un préchauffage de 4 minutes.

ALIMENTS	FOUR SUP. POSITION GRILLE*	FOUR INF. POSITION GRILLE*	RÉGLAGE	FOUR SUP. DURÉE DE CUISSON (MINUTES)**	FOUR INF. DURÉE DE CUISSON (MINUTES)**
Bœuf					
Bifteck, 1 po/ 2,5 cm d'épaisseur,	« sur la grille »	4	HI (Élevée)	8 - 11 (à point)	15 - 19 (à point)
Hamburgers de 4 oz (113 g), 3/4 po (2 cm) d'épaisseur (12 max.)	« sur la grille »	4	HI (Élevée)	15 - 20 (bien cuit)	15 - 19 (bien cuit)
Hamburgers de 4 oz (113 g), 3/4 po (2 cm) d'épaisseur (6 max.)	« sur la grille »	4	HI (Élevée)	12 - 16 (bien cuit)	15 - 19 (bien cuit)
Poulet					
Non désossé, poitrine avec peau					
Morceaux	« sur la grille »	3 ou 4	LO (Basse)	25 - 36 (bien cuit)	28 - 39 (bien cuit)
Poisson/					
Filets	« sur la grille »	4	LO (Basse)	8 - 12 (bien cuit)	8 - 13 (bien cuit)
Darnes, 1 po/ 2,5 cm d'épaisseur	« sur la grille »	4	LO (Basse)	10 - 14 (bien cuit)	10 - 16 (bien cuit)
Porc					
Côtelettes, 1 po/2,5 cm d'épaisseur	« sur la grille »	4	HI (Élevée)	18 - 24 (bien cuit)	22 - 27 (bien cuit)

* Lors du gril de poissons, pulvérisez la grille de la lèchefrite avec de l'huile de cuisson. Ne retournez pas les filets de poisson.

** Les durées de cuisson au gril sont approximatives et peuvent varier selon l'épaisseur de l'aliment.

Cuisson au four

Maintien au chaud

Pour garder les aliments chauds ou réchauffer les assiettes ou pains.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyez sur la touche Keep Warm (Maintien au chaud).

   Keep Warm

   - Le mot WARM clignote.
   - 00:00 et soit UPPER soit LOWER clignotent à l'afficheur.

   Autoset

2. Sélectionnez la température de maintien au chaud. Appuyez sur la touche Autoset ou sur les touches numériques appropriées.
   - 170° (75°) s'allume lorsque l'on appuie sur la touche Autoset.
   - Chaque pression sur la touche Autoset augmente la température de 5° F (3° C).

   La température de maintien au chaud peut être programmée de 145 et 190° F (63 et 90° C).

   Le mot WARM (CHAUD) et la température seront affichés pendant que la fonction est active.

Remarques – maintien au chaud :

- Pour que la qualité des mets soit optimale, ceux qui sont cuits au four ne doivent pas être maintenus chauds pendant plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, recouvrez-les de papier d'aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrez les petits pains de papier d'aluminium sans les serrer et placez-les au four.
  - appuyez sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffez pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placez deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyez sur les touches Keep Warm et Autoset.
  - réchauffez pendant 5 minutes, arrêtez le four et laissez les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utilisez que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - ne posez pas des assiettes tièdes sur une surface froide; les changements rapides de température pourraient les fissurer ou les abîmer.

Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche CANCEL (ANNULER).

   CANCEL

2. Retirez la nourriture du four.

Favorite

La touche Favorite permet de mémoriser la durée et la température d'une opération de cuisson courante et maintien, cuisson courante et maintien avec convection ou rôtissage et maintien avec convection (four inférieur seulement).

Pour programmer un cycle Favorite, une fonction Cuisson et maintien doit être active ou juste programmée.

Pour programmer un nouveau cycle Favorite ou pour mémoriser un cycle de cuisson et maintien en cours comme un favori :

1. Programmez un cycle de cuisson et maintien comme il est décrit dans la section Cuisson et maintien à la page 41.
2. Appuyez sur la touche Favorite et maintenez-la ainsi pendant trois secondes.

   Favorite

   - Le cycle cuisson et maintien nouvellement programmé ou en cours de fonctionnement sera sauvegardé.
   - Un bip double et un bip simple se feront entendre pour indiquer que le régulateur a accepté le réglage Favorite.

Démarrage d'un cycle programmé dans Favorite :

1. Appuyez sur la touche Favorite.
   - La durée et la température du cycle programmé de cuisson et maintien seront affichées. (Si aucun cycle de cuisson et maintien n'a été programmé, « nonE » sera affiché).
2. Appuyez sur la touche Bake, Convect Bake ou Convect Roast (four inférieur seulement).
   - Le cycle Favorite commence immédiatement.
   - La fonction choisie s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- La fonction choisie s'arrête.
- Les mots WARM (CHAUD) et HOLD (MAINTIEN) s'allument.
- 170° (75°) paraît à l'afficheur.

Annulation d'un cycle favori en cours :

1. Appuyez sur la touche CANCEL (ANNULER).

   CANCEL

2. Retirez la nourriture du four.

- Le cycle Favorite sauvegardé ne sera pas affecté.

Cuisson au four

Arrêt automatique/mode Sabbat

Les fours s'arrêtent automatiquement après 12 heures s'ils sont laissés accidentellement en marche.

Annulation de l'arrêt de 12 heures et fonctionnement des fours en continu pendant 72 heures :

1. Appuyez sur la touche Clock et maintenez-la ainsi pendant trois secondes. Clock
   - « SAb » s'affiche et clignote pendant cinq secondes.
   - « SAb » sera alors affiché en continu jusqu'à la mise à l'arrêt ou jusqu'à ce que les 72 heures soient écoulées.
   - BAKE sera aussi affiché si un cycle de cuisson est utilisé alors que le four est en mode Sabbat.
   - Toutes les touches sont inactives sauf CANCEL (ANNULER) et Clock. Toutes les autres fonctions sauf BAKE (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées pendant le mode Sabbat.

Annulation du mode Sabbat :

1. Appuyez sur la touche CLOCK pendant trois secondes. Clock
   - « SAb » clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

   OU
2. Après 72 heures, le mode Sabbat se termine.
   - « SAb » clignote pendant 5 secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Réglage de la température des fours

La précision des réglages de température a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. La température des fours peut éventuellement se décaler.

Vous ajustez la température des fours si vous pensez qu'ils ne cuisent pas ou ne dorent pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, réglez le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faites cuire la préparation. Les résultats du premier essai de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyez sur la touche Bake qui convient. Bake
2. Entrez 550° F (285° C) en appuyant sur les touches numériques appropriées.
3. Appuyez sur la touche Bake et maintenez-la ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 00° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 15° F (8° C), l'afficheur indiquera « -15° F » (-8° C).
4. Appuyez sur la touche Autoset pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur la touche Autoset, la température change de 5° F (3° C). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 5 à 35° F (3 à 20° C).
5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. L'ajustement de la température s'applique seulement aux fonctions de cuisson, cuisson avec convection et rôtissage avec convection (four inférieur seulement).

Remarques sur le mode Sabbat :

- Le mode Sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode Sabbat ne peut pas être mis en marche si les touches sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- La majorité des messages et tous les bips sont désactivés en mode Sabbat.
- Si un four cuit lorsque le mode Sabbat est programmé, BAKE disparaîtra à la fin de la cuisson ou lorsque la touche CANCEL est appuyée. Aucun bip retentira.
- Si vous voulez que les lampes de four soient allumées en mode Sabbat, allumez les lampes avant le début du mode Sabbat.
- Dès le début du mode Sabbat, l'afficheur montre la température programmée plutôt que la température actuelle de la cavité du four. Aucun bip de réchauffage ne se fera entendre.
- L'autonettoyage et le verrouillage automatique des portes ne fonctionnent pas pendant le mode Sabbat.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le régulateur restera en mode Sabbat.
- En cas de panne de courant, les fours se remettent en marche en mode Sabbat avec 72 heures restantes sans cycle en cours.

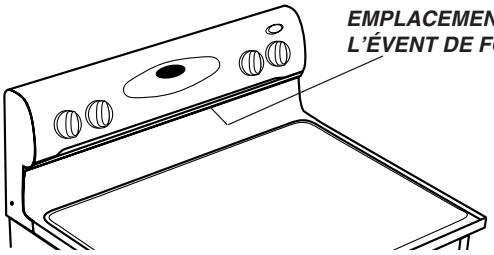
Cuisson au four

Évent de four

Lorsque le four est allumé, la zone près de l'évent peut être très chaude et même brûler. N'obturez jamais l'évent.

L'évent de four est situé en dessous du dosseret de la cuisinière.

Lorsque vous effectuez la cuisson d'aliments qui renferment beaucoup d'humidité dans le four supérieur, il se peut que vous voyiez de la vapeur s'échapper de l'évent de four. Ceci est normal.



Ne mettez pas de plastique près de l'évent, car la chaleur qui s'en dégage peut le déformer ou le faire fondre.

Lampes de four

Les lampes de four s'allument automatiquement lorsqu'une porte est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur Oven Light (Lampe du four) pour allumer ou éteindre la lampe. Le four produit un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur Oven Light.

Sole du four

Protégez la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utilisez des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne placez pas d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Ventilateur du four

Le ventilateur de convection sert à faire circuler l'air chaud dans le four lorsque la caractéristique de convection est sélectionnée. Il se met en marche automatiquement quand vous appuyez sur les touches Convect Bake ou Convect Roast et ils s'arrêtera lorsque la convection est annulée.

Remarque : La ventilateur de convection s'arrête automatiquement à l'ouverture de la porte.

Grilles de four

⚠ ATTENTION

- Ne tentez pas de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- N'utilisez pas le four pour ranger des aliments ou des ustensiles.

Toutes les grilles sont conçues avec un dispositif de calage.

Four supérieur

- Il comporte une grille et une position.
- Lorsque vous tirez la grille du four supérieur pour vérifier ou retirer un mets, saisissez le **bord supérieur** de la grille.

Four inférieur

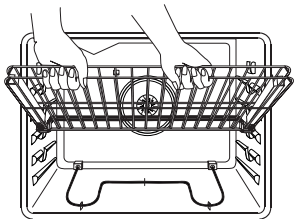
- Il comporte une grille RollerGlide[MC] deux grilles plates ordinaires.

Dépose des grilles :

- Tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez alors le devant et continuez à tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement sortie.
- Pour la grille RollerGlide[MC], tirez ensemble sur la glissière et la base de la grille.

Pour remettre les grilles en place :

- Mettez la grille sur le support de grille du four; relevez légèrement le rebord avant; poussez la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la butée d'arrêt; abaissez l'avant et poussez à fond dans le four.



Cuisson et rôtissage avec la grille Grille RollerGlide[MC] (four inférieur seulement)

Cuisson courante au four

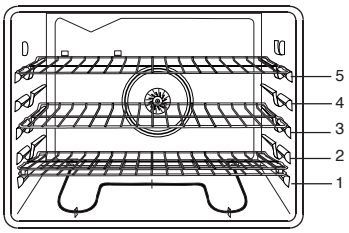
- Pour des résultats optimaux en le cuisson au four sur une grille, utilisez la grille RollerGlide[MC].
- En cas de cuisson sur deux grilles, utilisez la grille RollerGlide[MC] dans la position inférieure de grille, et la grille plate dans la position supérieure de grille.

Rôtissage

- En rôtissant de grandes coupes de viande et de volaille, utiliser la grille RollerGlide[MC] pour la facilité du mouvement.

Cuisson au four

Position des grilles (four inférieur)



NIVEAU 5 : Utilisez seulement pour l'opération grille-pain, pour la cuisson au gril des aliments très minces et pour la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 4 : Utilisez pour la cuisson au gril ou celle sur deux grilles.

NIVEAU 3 : Utilisez pour la cuisson de diverses pâtisseries sur une plaque à biscuits ou un moule à gelée, des gâteaux à étages, tartes aux fruits, aliments commodes surgelés ou pour la cuisson au gril.

NIVEAU 2 : Utilisez pour le rôtissage de petits morceaux de viande, les plats mijotés, le pain, les savarins ou les tartes à la crème et la cuisson sur deux grilles.

NIVEAU 1 : Utilisez pour le rôtissage de gros morceaux de viande, la volaille, les soufflés ou gâteaux des anges et la cuisson sur deux grilles.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES :

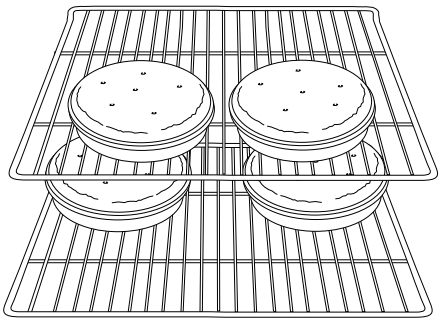
Deux grilles : Utilisez les positions 2 et 4, 1 et 4, ou 2 et 5.

Trois grilles : Utilisez les positions 1, 3 et 5. Reportez-vous à l'illustration ci-dessus.

Cuisson de gâteaux à étages sur deux grilles

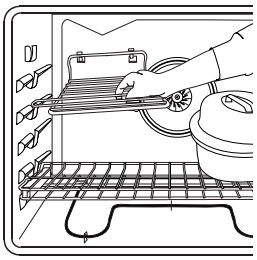
Pour de meilleurs résultats pour la cuisson de gâteaux sur deux grilles, utilisez les positions 2 et 4.

Placez les gâteaux sur la grille, comme il est indiqué.



Demi-grille accessoire
(Four inférieur seulement)

Il existe une demi-grille, disponible comme accessoire, pour augmenter la capacité du four. Elle se place dans la partie supérieure gauche du four inférieur et permet de mettre un plat de légumes à cuire lorsqu'une pièce plus importante est en train de rôtir sur le niveau inférieur. Contactez le revendeur Maytag pour se procurer la demi-grille (« HALFRACK ») ou appelez 1-877-232-6771 aux É.-U. ou 1-800-688-8408 au Canada pour passer commande.



Nettoyage

Four autonettoyant

⚠ ATTENTION

- Il est normal que les éléments du four deviennent chauds pendant l'autonettoyage.
- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne tentez pas de l'ouvrir lorsque le mot LOCK (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Évitez de toucher la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.
- **NE laissez PAS la pierre à cuisson/pizza dans le four durant l'autonettoyage.**

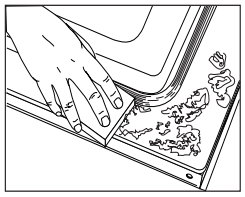
Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. Ne laissez pas de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Arrêtez la lumière de four avant de nettoyer comme la lumière peut griller pendant le cycle de nettoyage.
2. Enlevez la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risqueraient de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.



3. Nettoyez le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)
4. Pour empêcher tout dommage, ne nettoyez pas ni frottez le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminez les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.
6. Essuyez les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Remarques :

- La température du four doit être inférieure à 400° F (204° C) pour pouvoir programmer un cycle de nettoyage.
- **Seulement un four peut être autonettoyé à la fois.**
- La porte des deux fours est verrouillée lors de l'autonettoyage de l'un des fours.

Programmation de l'autonettoyage :

1. Fermez la porte du four.
2. Appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) qui convient.

Clean

Autoset

   - Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote.
   - Les mots SET et UPPER ou LOWER clignotent à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche Autoset.
   - MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
4. Appuyez sur la touche Autoset pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage :

   HVy (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Moyen) (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Saleté légère, 2 heures)

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage.
5. Après quatre secondes, l'autonettoyage commence.
   - Si la porte n'est pas fermée, des bips retentiront et «door» sera affiché. Si la porte n'est pas refermée dans les 30 secondes, l'autonettoyage sera annulé et l'heure sera de nouveau affichée.
   - CLEAN paraîtra à l'afficheur.
   - LOCK clignote à l'afficheur. Une fois que la porte se verrouille, LOCK ne clignote pas.
   - Le décompte de la durée de l'autonettoyage commence à l'afficheur.

Pour différer l'autonettoyage :

1. Appuyez sur la touche Delay **une fois** pour programmer le four supérieur **deux fois** pour le four inférieur.

Delay

   - Le mot DELAY (ATTENTE) clignote.
   - 00:00 et les mots UPPER ou LOWER clignotent à l'afficheur.

suite...

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

Nettoyage

2. Entrez la durée d'attente désirée pour le démarrage du cycle à l'aide des touches numériques appropriées.
3. Appuyez sur la touche Clean (Nettoyage) qui convient.

   • SET clignote à l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche Autoset.

   • LITE (niveau de saleté légère) sera affiché.
5. Appuyez sur la touche Autoset pour faire défiler les réglages de l'autonettoyage.

   HVy (Saleté épaisse, 4 heures)

   MEd (Saleté moyenne, 3 heures)

   LITE (Saleté légère, 2 heures)

   La sélection du niveau de salissure établit automatiquement la durée de l'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, CLEAN, DELAY et UPPER ou LOWER paraissent à l'afficheur et LOCK clignote. Lorsque la porte des fours se verrouillent, LOCK ne clignote plus pour montrer que le four est programmé pour un autonettoyage différé. La durée d'attente est affichée.

Pendant l'autonettoyage

Quand LOCK paraît à l'afficheur, les deux portes sont verrouillées. Pour ne pas abîmer les portes, il ne faut pas les forcer quand LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

Lors des premiers autonettoyages vous pourrez voir de la fumée et remarquer des odeurs. Ceci est normal et deviendra éventuellement moins fréquent.

De la fumée peut se dégager si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four.

Bruits

La chaleur dans le four, peut déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'abîme pas le four.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin de l'autonettoyage, LOCK disparaîtra à l'afficheur. Il est alors possible d'ouvrir les portes.

Certaines saletés peuvent donner des cendres grises légères. Enlevez-le avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, enduisez-les, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Une décoloration blanche peut paraître après l'autonettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant l'autonettoyage. Cette décoloration est normale et n'affecte pas le rendement de l'appareil.

Remarques - autonettoyage :

- Si une porte est ouverte, «door» paraît à l'afficheur et un bip retentit tant que la porte n'est pas refermée et si vous n'appuyez pas de nouveau sur la touche Clean.
- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre le moment où vous appuyez sur la touche Clean et celui où vous appuyez sur la touche Autoset, la programmation retournera automatiquement à l'affichage précédent.
- Les portes seront abîmées si elles sont forcées pour les ouvrir quand LOCK est encore affiché.

Nettoyage

Techniques de nettoyage

⚠ ATTENTION

- **Assurez-vous qu'aucune partie de la cuisinière n'est allumée ou brûlante avant de la manipuler ou de la nettoyer. Ceci permettra d'éviter brûlures et dégâts.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veillez à effectuer un remontage correct.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander, composez le 1-877-232-6771 aux É.-U. et le 1-800-688-8408 au Canada.

PIÈCE	PROCÉDURE
Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié	L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés. • Une fois refroidi, lavez avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. • N'essuyez jamais une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler. • N'utilisez jamais de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.
Lèchefrite et sa grille	***Ne couvrez jamais la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.*** • Recouvrez la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laissez tremper pour détacher les résidus. • Lavez avec de l'eau savonneuse tiède. Utilisez un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Horloge et zone des de touches commande	• Pour utiliser la fonction « Control Lock » (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage (page 38). • Essuyez avec un linge humide et séchez. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Les nettoyants pour vitres peuvent être utilisés s'ils sont d'abord pulvérisés sur un chiffon. ***NE projetez PAS le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placez chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant. • Lavez, rincez et faites sécher. N'utilisez pas un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faites fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Table de cuisson – vitrocéramique	***N'utilisez jamais de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de l'ammoniaque. REMARQUE : Contactez n réparateur agréé si le dessus en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la table de cuisson.*** • Laissez la table de cuisson refroidir avant de la nettoyer. • **Généralités** – Nettoyez la table de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce nº 20000001)**. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***REMARQUE :*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.* • **Saletés épaisses ou marques métalliques** – Humidifiez une éponge à récurer « ne rayant pas ». Appliquez de la crème de nettoyage pour table de cuisson (pièce nº 20000001)** et frottez pour retirer autant de saleté que possible. Appliquez une mince couche de crème sur la saleté, recouvrez avec du papier essuie-tout humidifié et laissez pendant 30 à 45 minutes (2 ou 3 heures pour la saleté très importante). Gardez humide en recouvrant l'essuie-tout d'une pellicule plastique. Frottez à nouveau, puis essuyez avec un linge propre et sec. ***REMARQUE :*** *N'utilisez qu'un tampon à récurer « ne rayant pas », PROPRE ET HUMIDE, sans danger pour les ustensiles de cuisine à revêtement antiadhésif. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées** – Frottez avec un tampon à récurer « ne rayant pas » et une crème de nettoyage pour table de cuisson*. ***REMARQUE :*** *Tenez une lame de rasoir à un angle de 30° et grattez pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyez comme il est décrit ce-dessus. Ne vous servez pas de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.* • **Plastique ou sucre fondu** – Réglez immédiatement l'élément sur LOW et grattez le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyez le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et de la crème de nettoyage pour table de cuisson*.

Nettoyage

PIÈCE	PROCÉDURE
Hublots et portes – verre	• Évitez d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre. • Lavez à l'eau et au savon. Rincez à l'eau claire et séchez. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le pulvérisant d'abord sur un chiffon. • N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou nettoyants en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
Intérieur des fours	• Exécutez les instructions présentées aux pages 49-50 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyez à l'eau savonneuse. • Éliminez les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez. • Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si ceci se produit, appliquez par essuyage un peu d'huile végétale sur la grille et ses supports en relief pour faciliter le mouvement, et enlevez l'excès d'huile.
Acier inoxydable (certains modèles)	• ***N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.*** • ***N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.*** • ***ESSUYEZ TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.*** • **Nettoyage journalier/saleté légère ––** Essuyez avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincez et séchez. Pour polir et enlever les marques de doigts, faites suivre par Stainless Steel Magic Spray* (pièce n° 20000008)**. • **Saleté modérée/épaisse -** Essuyez avec l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincez et séchez. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié et en frottant dans le sens du grain. Rincez et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*. • **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyez avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincez immédiatement et séchez. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faites suivre par une pulvérisation de produit pour acier inoxydable Magic Spray*.
Poignée de porte, panneaux l atéreaux – Peinture émail	• Une fois les pièces refroidies, lavez-les à l'eau savonneuse tiède, rincez et séchez. N'essuyez jamais une surface chaude ou brûlante avec un linge humide car cela pourrait abîmer la surface et provoquer des brûlures par la vapeur. • Pour les taches rebelles, utilisez des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme les tampons en laine d'acier ou les nettoyants pour four. Ces produits rayeraient ou endommageraient la surface de façon permanente. ***REMARQUE : Utilisez un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.***

* Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 aux É.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

Entretien

Portes de four

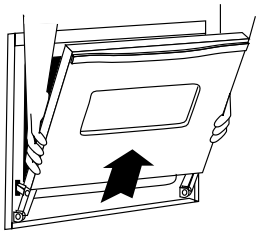
⚠ ATTENTION

- Ne grimpez pas sur la porte du four ouverte, ou ne lui imposez pas une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris des portes ou des blessures pour la personne concernée.
- N'essayez pas d'ouvrir ou de fermer les portes et ne mettez pas le four en marche tant que les portes ne sont pas bien remises en place.
- Ne placez jamais les mains ou les doigts entre les charnières et le cadre avant du four. Les bras de charnière de la porte sont à ressort et se rabattent violemment contre la cuisinière, risquant de blesser les doigts, s'ils reçoivent accidentellement un coup.

Les deux portes de four sont amovibles.

Extraction :

1. Une fois la cuisinière froide, ouvrez la porte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 10 cm [4 po]).
2. Saisissez la porte de chaque côté. Ne soulevez pas la porte par la poignée.
3. Tirez vers le haut sans saccades jusqu'à ce que la porte ait passé les bras de charnière.



Réinstallation :

1. Saisissez la porte de chaque côté.
2. Alignez les fentes de la porte et les bras de charnière.
3. Faites glisser la porte sur les bras de charnière jusqu'à ce qu'elle repose complètement sur les charnières. Poussez sur les coins supérieurs de la porte, de façon à ce qu'elle soit poussée à fond sur les charnières. La porte ne doit pas avoir l'air de travers.

Remarque : La fermeture des portes d'une cuisinière neuve peut sembler être résiliente. Ceci est normal et diminuera avec le temps.

Hublots

Protection des hublots :

1. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. Ne heurtez pas le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne fermez pas la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four supérieur et du four inférieur

⚠ ATTENTION

- Débranchez la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laissez le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- Assurez-vous que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

Pour s'assurer le remplacement de l'ampoule par une ampoule appropriée, commandez-la auprès du service-clients de Maytag. Appelez 1-877-232-6771 aux É.-U. et 1-800-688-8408 au Canada et commandez l'article référence n° 74009925, ampoule à halogène.

Pour remplacer les ampoules du four :

1. Débranchez la cuisinière.
2. Une fois le four froid, saisissez le rebord du couvre-ampoule du bout des doigts. Enlevez-le en tirant dessus.
3. Enlevez soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
4. Pour éviter d'endommager l'ampoule neuve ou de diminuer sa durée, ne la touchez pas avec les doigts ou les mains sans protection. Tenez-la avec de l'essuie-tout ou un linge. Enfoncez **tout droit** les broches de l'ampoule dans les petits trous du socle en céramique.
5. Remettez le cabochon en l'enclenchant en place.
6. Rebranchez la cuisinière. Remettez l'horloge à l'heure.

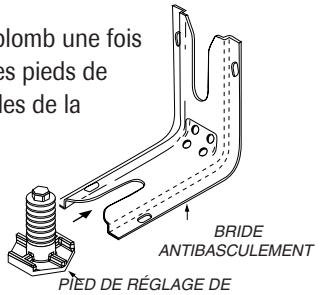
Entretien

Pieds de réglage de l’aplomb

⚠ ATTENTION

Assurez-vous que l’un des pieds réglables de l’arrière est bien engagé dans le dispositif spécial de stabilisation fourni avec la cuisinière. Celui-ci empêche la cuisinière de basculer accidentellement.

Assurez-vous que la cuisinière est d’aplomb une fois installée. Si elle ne l’est pas, tournez les pieds de réglage de l’aplomb à chacun des angles de la cuisinière, jusqu’à ce que celle-ci soit d’aplomb.

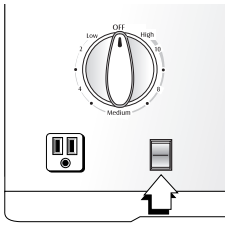


Prise pratique

(Modèles canadiens seulement)

Une prise pratique est située en bas à gauche du dosseret. Assurez-vous que les cordons de l’appareil ne reposent pas sur ou près de la surface de cuisson. Si l’élément de surface est allumé, le cordon et la prise se retrouveront endommagés.

Le disjoncteur pratique de la prise peut se déclencher si le petit appareil nécessite plus de 10 ampères. Pour réenclencher le disjoncteur, appuyez sur le bouton qui se trouve près du bord inférieur du dosseret.



Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Pour la plupart des problèmes observés, essayez d'abord ce qui suit.	• Vérifiez que les commandes du four sont correctement réglées. • Vérifiez si le four est bien raccordé au circuit électrique. • Inspectez/réarmez le disjoncteur. Inspectez/remplacez les fusibles. • Contrôlez la source d'alimentation électrique.
Une partie ou la totalité de la cuisinière ne fonctionne pas.	• Vérifiez si la surface et/ou les commandes du four sont bien réglées. Voyez pages 33 et 39. • Vérifiez si la porte du four est déverrouillée après un autonettoyage. Voyez page 50. • Vérifiez si le four est réglé pour une cuisson différée ou pour un autonettoyage. Voyez pages 42 et 49. • Vérifiez si le verrouillage des commandes est activé. Voyez page 38. • Vérifiez si la commande est en mode Sabbat. Voyez page 46.
L'horloge, les icônes et/ou les lampes fonctionnent, mais le four ne chauffe pas.	• Le four peut être programmé pour une fonction Cook & Hold ou Delay. • La commande de verrouillage de four peut ne pas être programmée. Voyez page 38.
La lampe de four et/ou l'horloge ne fonctionnent pas.	• L'ampoule est défectueuse ou mal serrée. • La lampe de four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage. • Le four peut être en mode Sabbat. Voyez page 46.
Les résultats de la cuisson diffèrent de ceux du four précédent.	• Déterminez si l'évent du four est obstrué. Voyez son emplacement page 47. • Assurez-vous que la cuisinière est d'aplomb. • Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. Avec l'âge des fours, la température est souvent décalée dans un sens ou dans l'autre. Voyez page 46 pour obtenir les instructions sur le réglage de la température des fours. ***REMARQUE :*** Il n'est pas recommandé de régler la température si cela concerne une ou deux recettes seulement.
Les aliments ne grillent pas correctement ou produisent trop de fumée.	• Vérifiez la position de grille. L'aliment est peut-être trop près de l'élément. • L'élément du gril n'a pas été préchauffé. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne garnissez jamais la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée (environ 4 po). • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
Les aliments ne grillent pas correctement ou produisent trop de fumée.	• Vérifiez la position de grille. L'aliment est peut-être trop près de l'élément. • L'élément du gril n'a pas été préchauffé. • Le papier d'aluminium a été mal utilisé. Ne garnissez jamais la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium. • Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laissez la porte ouverte jusqu'à la première butée (environ 4 po). • Enlevez l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril. • Utilisation d'une lèchefrite souillée. • La tension électrique de la maison est peut-être basse.
L'autonettoyage ne se fait pas.	• Déterminez que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voyez page 49. • Vérifiez que la porte est fermée. • Vérifiez si la commande est en mode Sabbat. Voyez page 46. • Le four est peut être à une température supérieure à 400° F (204° C). La température du four doit être inférieure à 400° F (204° C) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

suite...

Recherche des pannes

PROBLÈME	SOLUTION
Le four ne se nettoie pas. correctement	• Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire. • On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.
La porte du four ne se déverrouille après le cycle d'autonettoyage.	• L'intérieur du four est encore chaud. Allouez environ une heure pour que le four se refroidisse après un cycle d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK de l'afficheur. • Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voyez page 38.
La surface à dessus lisse montre des signes d'usure.	1. Fines rayures ou abrasions. • Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. Ne faites pas glisser d'ustensiles en verre ou en métal sur la surface. Assurez-vous que le fond d es ustensiles n'est pas rugueux. Utilisez les agents de nettoyage recommandés. Voyez page 51. 2. Marques de métal. • Ne faites pas glisser d'ustensiles métalliques sur la surface. Une fois la surface refroidie, nettoyez-la avec de la crème de nettoyage pour table de cuisson. Voyez page 51. 3. Marques et taches brunes. • Enlevez rapidement les produits renversés. N'essuyez jamais la surface avec une éponge ou un linge sali. Assurez-vous que la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres. 4. Zones avec reflet métallique. • Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Utilisez les agents de nettoyage recommandés. Voyez page 51. 5. Piqûres ou écaillements • Enlevez rapidement les produits sucrés qui ont débordé. Voyez page 51.
De l'humidité se retrouve sur le hublot ou de la vapeur s'échappe de l'évent.	• Ceci est normal avec des aliments à teneur élevée en humidité. • Trop d'humidité a été utilisé pour nettoyer le hublot.
Odeur forte ou fumée légère à la mise en marche du four.	• Ceci est normal pour une cuisinière neuve et disparaît après quelques utilisations. Un autonettoyage éliminera les odeurs plus rapidement. • La mise en marche d'un ventilateur d'extraction aide à enlever fumée et odeur. • Saleté importante sur la sole. Exécutez une opération d'autonettoyage.
Codes d'anomalie	• BAKE ou LOCK peuvent clignoter rapidement pour vous avertir d'une erreur ou d'un problème. Si tel est le cas, appuyez sur la touche CANCEL. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débranchez l'appareil. Attendez quelques minutes, puis rebranchez l'appareil. Si le clignotement continue, débranchez l'appareil et appelez un réparateur. • Si les saletés sont importantes, un excès de flammes peut conduire à l'apparition d'un code erreur pendant l'autonettoyage. Appuyez sur la touche CANCEL et laisser le four refroidir complètement,, enlevez l'excès de saleté, puis relancez l'autonettoyage. Si le code d'anomalie reparaît, contactez un réparateur autorisé.
Des bruits se font entendre.	• Le four peut faire différents bruits légers. Vous pouvez entendre les relais fonctionner et s'arrêter. Ceci est normal. • La chaleur dans le four puis le refroidissement, peuvent déclencher des bruits de contraction ou de dilatation du métal. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.
Il n'y a pas de bips et l'afficheur ne marche pas.	• Le four peut être en mode Sabbat. Voyez page 46.

Garantie et service

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

MAYTAG®

Estufa Eléctrica de Cubierta Lisa con Doble Horno Maytag Serie 'Precision Touch' 850

Estufa

Guía de Uso y Cuidado

Tabla de Materias

Seguridad 59-61

Cocción en la Cubierta 62-65

Controles
Cubierta Lisa
Elemento Calentador

Cocción en el Horno 66-77

Panel de Control
Horneado
'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)
'Delay' (Diferir)
Tostado
Asado a la parrilla
'Keep Warm' (Mantener Caliente)
'Favorite' (Favorito)
Parrillas del Horno

Cuidado y Limpieza 78-81

Horno Autolimpiante
Procedimientos de Limpieza

Mantenimiento 82-83

Puertas de los Hornos
Ventanilla del Horno
Luz del Horno

Localización y Solución de Averías 84-85

Garantía y Servicio 87

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene preguntas, póngase en contacto con:
Servicio de los clientes
1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá
(Lunes a Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.maytag.com

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Para información sobre servicio, vea la página 87.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando se instale, se realice mantenimiento o se haga funcionar el electrodoméstico.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales graves o mortales.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas no seguras que PODRÍAN causar lesiones personales menos graves.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesiones personales o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito para el cual ha sido destinado según se describe en esta guía.

Instrucciones Generales

Para asegurar el funcionamiento correcto y seguro del electrodoméstico: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar o reemplazar ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de realizar reparaciones.

⚠ ADVERTENCIA

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PROVISTO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de volcar el electrodoméstico por el uso inapropiado o por la sobrecarga de las puertas de los hornos, este electrodoméstico debe estar asegurado por un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Verifique este dispositivo **cada vez** que la estufa sea movida.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Apague las llamas y luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En los hornos:** Apague el fuego o la llama del horno cerrando las puertas de los hornos.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de sodio, un producto químico seco o un extinguidor de espuma para apagar un incendio o llama.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use un electrodoméstico como pedestal para alcanzar los armarios que estén sobre él. El mal uso de las puertas de los electrodomésticos, tal como pararse, recostarse o sentarse sobre ellas, puede volcar el electrodoméstico, romper la puerta y causar lesiones graves.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los elementos superiores.

NUNCA use este electrodoméstico para entibiar o calentar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesiones, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropa suelta u holgada cuando esté usando el electrodoméstico. La ropa puede enredarse en los mangos de los utensilios o encenderse y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daños al electrodoméstico o posibles lesiones, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en los hornos, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados pueden producir quemaduras por vapor al tocar las superficies calientes. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso que pueda entrar en contacto fácilmente con los elementos calefactores calientes y encenderse.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente envases cerrados en la cubierta o en los hornos. La acumulación de presión en el envase puede hacerlo reventar y causar quemaduras, lesiones personales o daños al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir los platillos protectores, las parrillas o la parte inferior de los hornos. Esto puede crear riesgos de choque eléctrico, incendio o daños al electrodoméstico. Use el papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Los envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuestos al calor y pueden ser altamente inflamables. No los use ni los guarde cerca del electrodoméstico.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame que no reciba la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la cubierta o en el horno sin que se quiebren debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

El rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico se han comprobado usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use parrillas para cubiertas o sistemas adicionales de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no estén expresamente recomendados en esta guía puede crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, de encendido de materiales inflamables o de derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Cubierta de Vidrio Cerámico

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en un área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por el vapor.

Elementos Calefactores

NUNCA toque los elementos superiores o de los hornos, las áreas cercanas a ellos o las superficies del interior de los hornos.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color oscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y las superficies del interior de los hornos se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de ellos o con las áreas del interior de los hornos que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies que pueden estar calientes son las siguientes: La cubierta, las superficies que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno, las superficies cercanas a la abertura del respiradero, las puertas de los hornos y las áreas que las rodean, y las ventanillas de los hornos.

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Ollas Freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover el utensilio.

Hornos

Tenga cuidado cuando abra las puertas. Permita que el aire o vapor caliente escape antes de retirar o colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento adecuado del horno, no bloquee u obstruya el conducto del respiradero del horno. Cuando los hornos están en uso, el respiradero y el área que lo rodea se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando los hornos estén fríos. Si se debe mover una parrilla cuando el horno esté caliente, no permita que el tomaollas entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Hornos Autolimpiantes

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

Limpie únicamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un sellado hermético. No frote, dañe o mueva la junta.

No use limpiadores de hornos. No se debe utilizar ningún limpiador de hornos o ninguna capa protectora para forros de hornos dentro del horno o en cualquiera de sus piezas.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los derrames de grasa, antes del ciclo de autolimpieza para evitar el humo, llamaradas o las llamas en el horno.

Es normal que la cubierta se caliente durante un ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, la ventanilla o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre el electrodoméstico. Los niños que se trepen sobre el electrodoméstico o sobre sus puertas para alcanzar artículos sobre el mismo pueden sufrir lesiones graves.

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la cubierta.

Campanas de Ventilación

Limpie la campana de ventilación de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que se acumulen grasa u otros materiales inflamables en la campana o en el filtro y también para evitar incendios de grasa.

Encienda el ventilador cuando flamee alimentos (tales como cerezas flambé) debajo de la campana.

Aviso y Advertencia Importantes sobre Seguridad

La Propuesta 65 de la Ley sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable del Estado de California de 1986 (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico quedan advertidos de que cuando el horno esté en el ciclo de autolimpieza, puede resultar en una exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas, incluyendo el monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser minimizada ventilando el horno adecuadamente al exterior durante el ciclo de autolimpieza abriendo las ventanas y/o la puerta de la habitación donde se encuentra el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PÁJAROS DOMÉSTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensible. Los vapores producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los vapores que despiden el aceite de cocina, la grasa y la margarina sobrecalentados y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones para Referencia Futura

Cocción en la Cubierta

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'Low' (Bajo)** hasta **'High' (Alto)**. Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

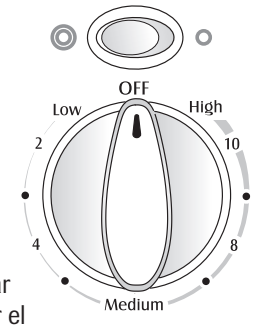
1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se identifica cuál elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el gráfico a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.

3. Hay una **luz indicadora de elemento ENCENDIDO** en el panel de control. La luz se encenderá cada vez que se encienda un elemento superior. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores estén apagados.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF' (Apagado)**. Retire el utensilio.

Elementos Dobles

La cubierta cuenta con dos elementos dobles en las posiciones delantera izquierda y delantera derecha de la cubierta. Esto le permite cambiar el tamaño de estos elementos.

Oprima el interruptor a la izquierda para usar el elemento grande o a la derecha para usar el elemento pequeño.



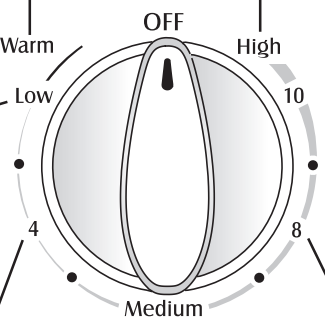
Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, el tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte la sección de Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 65.

Elemento Calentador 'Flex Choice Warm' (elemento trasero derecho únicamente): Este elemento usa un ajuste de calor más bajo para mantener alimentos calientes para servir.

'High' (Alto) (10): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'Low' (Bajo) (2): Se usa para mantener alimentos calientes y para derretir chocolate y mantequilla.



'Med. Low' (Medio Bajo) (3-4): Se usa para continuar la cocción de alimentos cubiertos o cocinados al vapor.

'Med. High' (MEDIO ALTO) (8-9): Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír o para saltear. También mantiene un hervor rápido para grandes cantidades de líquido.

Medio (5-7): Se usa para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

⚠ PRECAUCIÓN

ANTES DE COCINAR

- Siempre coloque un utensilio sobre el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daños a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin un utensilio sobre el mismo.
- **NUNCA** use la cubierta para almacenar alimentos o utensilios.

DURANTE LA COCCIÓN

- Asegúrese de saber cuál perilla corresponde al quemador superior que va a utilizar. Asegúrese de haber encendido el elemento superior correcto.
- Comience la cocción en un ajuste más alto y luego redúzcalo a uno menor para terminar. Nunca use un ajuste de alta temperatura para períodos de cocción largos.
- **NUNCA** permita que un utensilio hierva hasta secarse. Esto podría dañar el utensilio y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la cubierta hasta que se haya enfriado. Algunas piezas de la cubierta, especialmente alrededor de los elementos superiores, estarán tibias o calientes durante la cocción. Use tomaollas para protegerse las manos.

DESPUÉS DE COCINAR

- Asegúrese de que el elemento superior esté apagado.
- Limpie los derrames de grasa tan pronto como sea posible.

OTRAS SUGERENCIAS

- Si hay armarios directamente sobre la superficie de cocción, úselos para guardar artículos de uso poco frecuente y que puedan ser almacenados en áreas expuestas al calor. Las temperaturas pueden ser peligrosas para artículos tales como los líquidos volátiles, los limpiadores o los rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta. El aire caliente del respiradero puede encender artículos inflamables, derretir o suavizar plásticos o aumentar la presión en envases cerrados y hacerlos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal que no sea un utensilio sobre el elemento entre en contacto con los elementos calefactores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados encima de la cubierta, ya que se pueden caer y dañarla.

Cocción en la Cubierta

Cubierta Lisa

Notas sobre las Cubiertas Lisas:

- En los modelos canadienses, la cubierta NO funciona durante el ciclo de autolimpieza.
- **La cubierta puede emitir un olor y humo leve** las primeras veces que se use. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor durante un período después de que el elemento se ha apagado.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que el alimento esté completamente cocinado y use el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz indicadora de superficie caliente, el área de la superficie estará suficientemente fría para tocarla. Debido a la manera en la que retienen el calor, los elementos no responderán a los cambios de ajuste tan rápidamente como los elementos tubulares.
- En el caso de un posible derrame, retire el utensilio del área de cocción.
- **Nunca intente levantar la cubierta.**
- La superficie de la cubierta lisa se puede ver descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

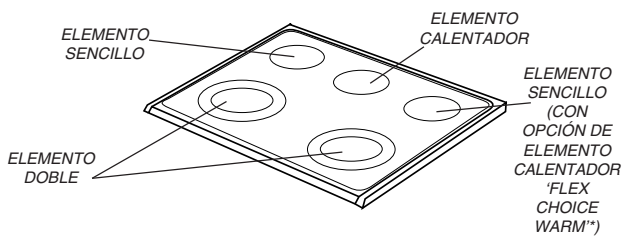
Areas de Cocción

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante círculos permanentes en la superficie lisa. Para una cocción más eficiente, el tamaño del utensilio debe ser igual al tamaño del elemento.

Los utensilios de cocina no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada (1,27 a 2,54 cm) del área de cocción.

Cuando se enciende un control, se puede percibir un brillo a lo largo de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, inclusive en el ajuste alto.**

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte las Recomendaciones sobre los Utensilios en la página 65.


ELEMENTO SENCILLO
ELEMENTO CALENTADOR
ELEMENTO SENCILLO (CON OPCIÓN DE ELEMENTO CALENTADOR 'FLEX CHOICE WARM'*)
ELEMENTO DOBLE

* **Elemento Calentador 'Flex Choice Warm':** Esta función usa un ajuste de calor muy bajo para mantener calientes alimentos delicados o cubiertos sin cocinarlos.

Luz Indicadora de Superficie Caliente

La luz indicadora de superficie caliente se encuentra en el panel de control. La luz se iluminará cuando cualquier área de cocción esté caliente. La misma permanecerá encendida aun después de que el control haya sido apagado y hasta que el área se enfríe.

Hot Surface

Elemento Calentador (el estilo puede varias según el modelo)

Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos ya cocinados, tales como vegetales, salsas y platos de servir resistentes al horno.

Programación de los Controles:

Oprima la tecla 'Surface Warming Center' (elemento calentador superior) y luego oprima la tecla 'Autoset' (Autoajustar). Vuelva a oprimir la tecla 'Autoset' (Autoajustar) para apagarlo.

Surface Warming Center

Notas sobre el área calentadora:

- **Nunca** caliente los alimentos por más de una hora (o huevos por 30 minutos), pues se puede deteriorar la calidad del alimento.
- No caliente alimentos fríos en el área calentadora.
- Las temperaturas de calentamiento de los alimentos variará dependiendo del tipo y cantidad de alimento. Siempre mantenga el alimento a las temperaturas apropiadas. El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda temperaturas entre 140°F y 170°F (60°C y 77°C).
- Use solamente utensilios de cocina y platos recomendados para uso en el horno y en la cubierta.
- Siempre use guantes para horno cuando retire alimentos del área calentadora pues los utensilios y los platos estarán calientes.
- Todos los alimentos deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad del alimento.
- Cuando caliente pasteles y panes, la cubierta debe tener una abertura para que escape la humedad.
- No use envoltura de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse en la superficie y ser muy difícil de limpiar.

Cocción en la Cubierta

Consejos para Proteger la Cubierta Lisa

Limpieza (vea la página 80 para mayor información)

- Antes de usar, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto ayudará a mantener el aspecto de la cubierta y a prevenir daños.
- Si ocurre un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente del área de cocción cuando todavía esté caliente para evitar tener que limpiarlo con mayor dificultad más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla seca.
- No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en la moldura de la cubierta durante un período de tiempo largo.
- **Nunca** use polvos limpiadores abrasivos o esponjas de restregar pues pueden rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para uso en vidrio cerámico.

Para Evitar Marcas y Rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** use un soporte o un anillo de wok entre la superficie y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a lo largo de la cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser removidas inmediatamente. (Vea la sección de Limpieza en la página 80.)
- Asegúrese de que la superficie y la parte inferior del utensilio estén limpios antes de encender la estufa para evitar rayaduras.
- Para evitar rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal ni grasa en el área de cocción. Limpie la superficie de la cubierta con un paño limpio o con una toalla de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a lo largo de la cubierta pues puede rayarse.

Para Evitar Manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que puede causar manchas en la superficie de cocción después de que el área se caliente.
- Si cocina continuamente sobre una cubierta sucia puede manchar la cubierta de manera permanente.

Para Evitar Otros Daños

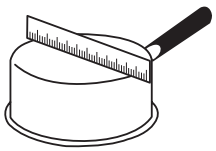
- No permita que se derrita plástico, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar en la cubierta caliente. Si esto llega a ocurrir, limpie el derrame inmediatamente. (Vea la sección de Limpieza en la página 80.)
- **Nunca** deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar la cubierta y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como tabla de cortar.
- **Nunca** cocine el alimento directamente en la superficie.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. No solamente desperdicia energía sino que también puede resultar en derrames que se quemen en el área de cocción lo cual requiere limpieza adicional.
- No use utensilios no planos que sean muy grandes o disparejos, tales como woks de fondo redondo, de fondo ondulado y/o rejillas y ollas grandes para hervir conservas.
- No use papel ni contenedores de aluminio. El aluminio se puede derretir en el vidrio. Si el metal se derrite sobre la cubierta, no la use. Llame a un técnico de servicio de Maytag.

Cocción en la Cubierta

Recomendaciones sobre los Utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden evitar muchos problemas, tal como la prolongación del tiempo de cocción de los alimentos o la obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

Prueba de las Ollas Planas



Verifique si sus ollas son planas.

La Prueba de la Regla.

1. Coloque una regla a lo largo del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Se debe ver poca o nada de luz debajo de la regla.

La Prueba de la Burbuja.

1. Coloque 1 pulgada (2,54 cm) de agua en la olla. Coloque la olla sobre la cubierta y encienda el elemento en el ajuste de temperatura **'High' (Alto)**.
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. La formación de burbujas uniforme indica un buen rendimiento, mientras que la formación irregular de burbujas indica puntos de mayor calor y cocción dispareja.

Use	Evite
Utensilios planos y de fondo liso.	Utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinaneficientemente y algunas veces no hierven líquido.
Utensilios de material grueso.	Utensilios de metal delgado o de vidrio.
Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento.	Utensilios que sean 1 pulgada (2,54 cm) más pequeños o más grandes que el elemento.
Mangos seguros.	Utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que inclinen el utensilio.
Tapas herméticas.	Tapas sueltas.
Woks con fondo plano.	Woks con un fondo apoyado en un anillo.

Utensilios para Conservas y Grandes

Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos. Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 1 pulgada (2,54 cm) más grande que el elemento.

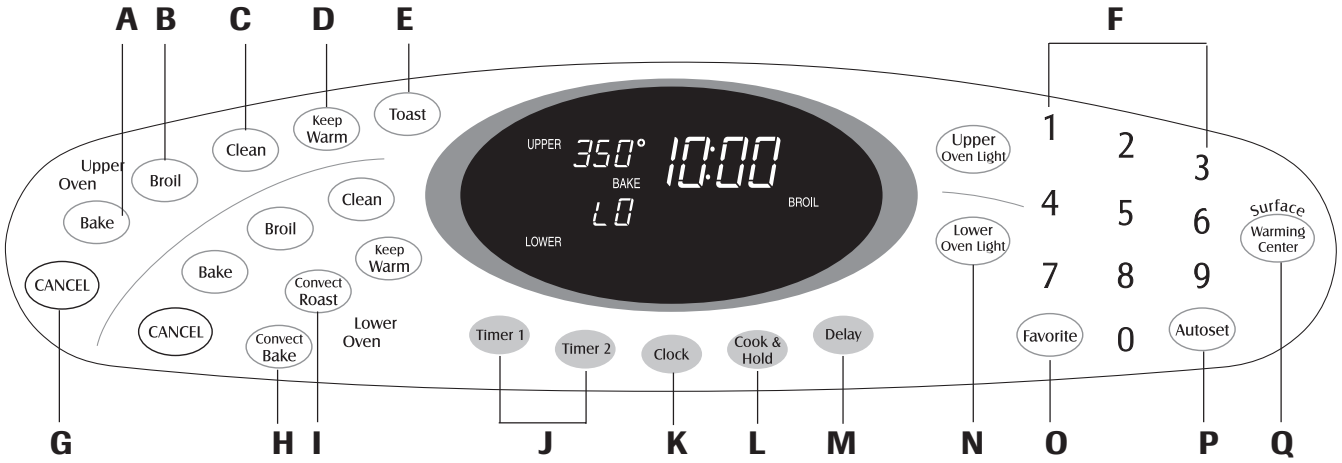
Cuando las ollas para preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción puede tomar más tiempo y se puede dañar la cubierta de la estufa.

Algunas ollas para preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las cubiertas lisas.

Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto solamente hasta que el agua comience a hervir o hasta que la olla alcance la presión adecuada. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta.

Cocción en el Horno

Panel de Control



El panel de control está diseñado para una programación sencilla. El indicador visual del panel de control muestra la hora del día, el temporizador y las funciones del horno. El panel de control que se muestra incluye las características que son específicas de cada modelo. (El estilo puede variar dependiendo del modelo.)

A	'Bake' (Hornear)	Use para hornear y asar.
B	'Broil' (Asar)	Use para asar a la parrilla y para dorar.
C	'Clean' (Limpieza)	Use para programar el ciclo de autolimpieza.
D	'Keep Warm' (Mantener Caliente)	Use para mantener alimentos cocinados calientes en el horno.
E	'Toast' (Tostar)	Use para tostar pan y productos preparados en una tostadora o en un horno tostador.
F	Teclas Numéricas	Use para ajustar el tiempo y la temperatura.
G	'CANCEL' (Anular)	Anula todas las funciones excepto el temporizador, del reloj y del elemento calentador superior.
H	'Convect Bake' (Horneado por Convección)	Use para hornear por convección.
I	'Convect Roast' (Asado por Convección)	Use para asar por convección.
J	'Timer 1' o 'Timer 2' (Temporizador 1 o 2)	Ajusta el temporizador.
K	'Clock' (Reloj)	Use para programar la hora del día.
L	'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)	Hornea durante un tiempo predefinido y luego mantiene el alimento caliente por 1 hora.
M	'Delay' (Diferir)	Programa el horno para comenzar el horneado o la autolimpieza de manera diferida.
N	'Oven Light' (Luz del Horno)	Use para encender o apagar las luces de los hornos.
O	'Favorite' (Favorito)	Use para programar y guardar un procedimiento de Cocinar y Mantener Caliente.
P	'Autoset' (Autoajuste)	Use para ajustar temperaturas rápidamente.
Q	'Surface Warming Center' Elemento Calentador Superior	Use para mantener alimentos calientes en la cubierta para servir.

Funcionamiento de las Teclas

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas para programar el tiempo o la temperatura.
- También puede usar la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar la temperatura.
- Escuchará una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- Escuchará dos señales sonoras si hubo un error en la programación.

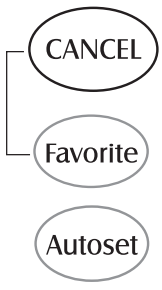
Nota: El control aceptará el ajuste cuatro segundos después de haber programado el tiempo o la temperatura. Si pasan más de 30 segundos entre la activación de una tecla de función y la programación numérica, la función será cancelada y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.

Reloj

El reloj puede ajustarse para desplegar la hora del día en un formato de 12 o 24 horas. El reloj se programa en la fábrica para el formato de 12 horas.

Para cambiar el reloj al formato de 24 horas:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Upper CANCEL' (Anular Superior) y 'Favorite' (Favorito) durante tres segundos.
   - El indicador visual despliega '12 Hr'.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para seleccionar el formato de 24 horas. Vuelva a oprimirla para cambiar nuevamente al formato de 12 horas.
3. Ajuste la hora del día siguiendo las instrucciones en la sección "Para ajustar el reloj".



Cocción en el Horno

Para ajustar el reloj:

1. Oprima la tecla 'Clock' (Reloj).
   - La hora del día destellará en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán en el indicador visual.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora del día.
3. Oprima la tecla 'Clock' (Reloj) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos permanecerán encendidos.

Cuando se suministra corriente eléctrica o después de una interrupción eléctrica, la última hora del día antes de la interrupción de energía destellará en el indicador visual.

Para mostrar la hora del día mientras otras funciones de tiempo estén activas, oprima la tecla 'Clock' (Reloj).

Para anular el despliegue de la hora del día:

Si usted desea que la hora del día no se muestre:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' (Anular) del horno superior y 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador visual.

Cuando se ha anulado el despliegue de la hora del día, oprima la tecla 'Clock' (Reloj) para mostrar la hora del día brevemente.

Para restablecer el despliegue de la hora del día:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' (Anular) del horno superior y 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Temporizador

Cada temporizador puede programarse entre un minuto (00:01) y 99 horas y 59 segundos (99:59).

Los temporizadores pueden usarse independientemente de cualquier otra actividad. Los temporizadores también pueden ser programados mientras otras funciones estén activas.

Los temporizadores no controlan el horno.

Para programar el Temporizador 1 o 2:

1. Oprima la tecla 'Timer 1' o 'Timer 2'.
   - '00:00' y 'TIMER 1' (Temporizador 1) o 'TIMER 2' (Temporizador 2) destellarán en el indicador visual.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el tiempo correcto se muestre en el indicador visual.
   - Los dos puntos y 'TIMER 1' o 'TIMER 2' seguirán destellando.
   - El indicador visual mostrará 'TIMER 1' o 'TIMER 2'. Si ambos temporizadores están activos, el indicador visual mostrará 'TIMER 1' y 'TIMER 2'.
3. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) nuevamente o espere cuatro segundos.

   - Los dos puntos dejarán de destellar y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
   - El último minuto del conteo del temporizador se mostrará en segundos.
4. Al finalizar el tiempo programado se escuchará una señal sonora larga y 'End' (Fin) se desplegará en el indicador visual.
5. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) para restablecer el indicador visual.

Para anular el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Timer' (Temporizador) correspondiente durante tres segundos.

   O

2. Oprima la tecla 'Timer' (Temporizador) y oprima el número '0' en el teclado numérico.

Bloqueo del Control y de las Puertas de los Hornos

El teclado y las puertas de los hornos pueden bloquearse para mayor seguridad, limpieza o para evitar su uso no autorizado. Las teclas dejarán de funcionar cuando estén bloqueadas.

Si un horno está en funcionamiento, el teclado y las puertas no podrán ser bloqueados.

La hora actual del día permanecerá en el indicador visual cuando se bloqueen el teclado y las puertas.

Para bloquear ambas puertas:

1. Oprima y libere la tecla 'CANCEL' (Anular).
2. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' (Anular) del horno superior y 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) durante tres segundos.

   - La palabra 'OFF' (Apagado) aparecerá en el indicador visual.
   - 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual mientras las puertas se están bloqueando. Ambas puertas se bloquean.

Para desbloquear ambas puertas:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' (Anular) del horno superior y 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) durante tres segundos. La palabra 'OFF' (Apagado) desaparecerá del indicador visual y 'LOCK' (Bloqueado) destellará mientras las puertas se desbloquean. 'LOCK' (Bloqueado) permanecerá encendido en el indicador visual.

Nota: El teclado y las puertas de los hornos no pueden bloquearse si la temperatura del horno es igual o mayor de 400°F (204°C).

Cocción en el Horno

Códigos de Fallas

'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) destellan en el indicador visual, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular). Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si el indicador visual sigue destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un agente de servicio autorizado.

Ajuste del Nivel de Sonido

El ajuste de fábrica del sonido es el nivel intermedio ('MEd'), pero puede ser cambiado a bajo ('LO') o alto ('HI'). Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Delay' (Diferir) y 'Upper Cancel' (Anular Superior) superior durante tres segundos. Escuchará una señal sonora larga. 'bEEP' y el nivel de sonido actual ('LO', 'MEd' o 'HI') se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para aumentar o disminuir el nivel de sonido.
3. Espere 4 segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla 'Autoset' (Autoajuste) dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Cambio de la temperatura de °F/°C

El ajuste de fábrica de la medida de temperatura es Fahrenheit. Para cambiar el ajuste:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Bake' (Hornear) y 'Upper CANCEL' (Anular Superior) superiores durante tres segundos. Escuchará una señal sonora y el ajuste actual (°F o °C) se desplegará en el indicador visual.
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para cambiar entre °F y °C.
3. Espere 4 segundos para guardar el nuevo ajuste.
4. Si no se oprime la tecla 'Autoset' (Autoajuste) dentro de los siguientes 30 segundos, el control regresará al ajuste existente.

Restauración de los ajustes de fábrica

Se puede restaurar el control a los ajustes predefinidos de fábrica. Para restaurar los ajustes de fábrica:

1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Upper Cancel' (Anular Superior) durante tres segundos. Escuchará una señal sonora única y '12:00' se desplegará en el indicador visual.
2. Vuelva a ajustar el reloj a la temperatura actual del día.

Ajuste de las funciones del horno

Tecla 'Autoset' (Autoajuste)

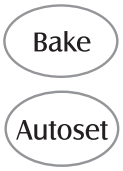
Use con las teclas de función para programar automáticamente:

- Una temperatura de horneado de 350°F (177°C)
- Asado a la parrilla en 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo)
- Tres horas para el ciclo de autolimpieza
- Cuatro minutos para tostar
- Una temperatura para la función Mantener Caliente de 170°F (77°C)

Horneado

Para hornear:

1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) correspondiente al horno que desee usar.



   - 'BAKE' (Hornear) y '000' destellarán en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para 350°F (177°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C).
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
3. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' (Hornear) dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se iluminará en el indicador visual.
   - '100°', o la temperatura actual en grados Fahrenheit si la misma está sobre los 100°F (38°C), indicador visual. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.

4. Espere de 4 a 10 minutos para que el horno superior se precaliente y de 7 a 12 minutos para que el horno inferior se precaliente.
   - Cuando el horno alcance la temperatura programada, escuchará una señal sonora larga.
   - La temperatura programada se desplegará.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se apagará.

cont.

Cocción en el Horno

- Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear).

5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el proceso de cocción al haber transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular).

8. Retire el alimento del horno.

Diferencias en el Horneado entre su Horno Usado y uno Nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado entre un horno nuevo y uno usado. Vea la sección "Ajuste de la Temperatura del Horno" en la página 75.

Notas sobre el Horneado:

- Si el horno inferior NO está en uso, el horno superior se precalentará más rápidamente.
- **Deje un espacio de por lo menos 1/2 pulgada (1,3 cm) entre el utensilio o cacerola y el elemento superior del horno superior.** No se recomienda el uso de utensilios para pan, torta de ángel o flanes en el horno superior.
- No use temperaturas inferiores a los 140°F (60°C) para mantener la comida caliente o a los 200°C (93°C) para la cocción. Por razones de seguridad de los alimentos no se recomienda usar temperaturas inferiores.
- La parte trasera del elemento de hornear del horno inferior no se verá rojo durante el horneado. Esto es normal.
- Cuando hornee pizza congelada con masa que no necesita levadura en en el horno superior, colóquela en una bandeja para galletas para evitar que se dore demasiado.
- Cuando precaliente con una piedra de hornear/pizza en el horno superior, no programe una temperatura superior a los 400°F (204°C). Para usar piedras de hornear/pizza a temperaturas superiores a los 400°F (204°C) en el horno superior, coloque la piedra en el horno después de la señal sonora de precalentamiento.
- Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción, oprima la tecla 'Bake' (Hornear) y luego oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o las teclas numéricas correspondientes hasta que se muestre la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear) dos veces y luego oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o las teclas numéricas correspondientes hasta que se muestre la temperatura deseada.**
- Si se le olvida apagar el horno, el mismo se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea apagar el Modo Sabático/Apagado Automático, vea la página 75.

Horneado con Convección (horno inferior únicamente)

Cuando use el horneado por convección, programe la temperatura normal de horneado. El control reducirá automáticamente la temperatura del horno en 25°F (14°C). (Sin embargo, se mostrará la temperatura normal de horneado en el indicador visual.)

Para hornear por convección:

1. Oprima la tecla 'Convect Bake' (Horneado por Convección).
   - Los símbolos 'LOWER BAKE' (Hornear Inferior) y 'FAN' (Ventilador) destellarán.
   - '000' destellará en el indicador visual.

2. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para 350°F (177°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C). La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
3. Oprima la tecla 'Convect Bake' (Horneado por Convección) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - El símbolo 'LOWER BAKE' (Hornear Inferior) dejará de destellar.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) y 'LOWER' (Inferior) se iluminarán en el indicador visual.
   - '100°', o la temperatura actual en grados Fahrenheit si la misma está sobre los 100°F (38°C), indicador visual. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' (Ventilador) comenzará a girar.
4. Permita que el horno se precaliente entre 7 y 12 minutos.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura programada, escuchará una señal sonora larga.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se apagará.
   - La temperatura programada se desplegará.
   - Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la tecla 'Bake' (Hornear).

5. Coloque el alimento en el horno.
6. Verifique el proceso de cocción al haber transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular) inferior.
8. Retire el alimento del horno.

Cocción en el Horno

Asado con Convección

(horno inferior solamente)

Cuando ase por convección, programe el tiempo y temperaturas normales de asado. El control le avisará cuando un 75% del tiempo de cocción haya pasado para que revise el nivel de cocción del alimento. El ventilador de convección se encenderá inmediatamente después de haber encendido el horno.

Notas sobre el Asado a la Parrilla:

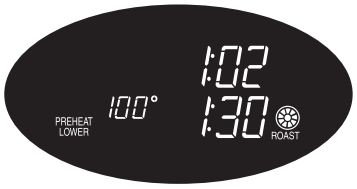
- Cuando ase por convección, programe el tiempo de cocción antes de programar la temperatura.
- Si su receta requiere un horno precalentado, añada 15 minutos al tiempo de cocción programado.
- Los tiempos de asado pueden variar de acuerdo con los diferentes cortes de carne.
- No es necesario precalentar el horno cuando ase cortes de carne grandes por convección.

Para asar por convección:

1. Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección).
   - El símbolo 'LOWER ROAST' (Asar Inferior), el símbolo 'FAN' (Ventilador) y '00:00' destellarán en el indicador visual.

   Convect Roast
   - '000' se desplegará en el indicador visual.
2. Programe el tiempo de asado usando las teclas numéricas.
   - Se puede programar un tiempo de asado entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).
   - Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección) nuevamente o espere 4 segundos.
   - El símbolo 'LOWER ROAST' (Asar Inferior) y el símbolo 'FAN' (Ventilador) destellarán en el indicador visual.
   - '000' destellará en el indicador visual.
3. Seleccione la temperatura del horno. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar 325°F (163°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas. (Consulte el folleto "La Cocina Fácil" para los tiempos de asado.)

   Autoset
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 25°F (14°C).
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
4. Oprima la tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección) nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'ROAST' (Asar) dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.
   - '100°' o la temperatura actual en °F se desplegará en el indicador visual. La temperatura aumentará en incrementos de 5°F (3°C) hasta alcanzar la temperatura programada.
   - El símbolo 'FAN' (Ventilador) comenzará a girar.



5. Coloque el alimento en el horno.
   - El conteo regresivo comenzará una vez que el horno comience a calentarse.
   - Para mostrar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima Tecla 'Convect Roast' (Asado por Convección).
6. Cuando el 75% del tiempo programado haya transcurrido, el horno emitirá una señal sonora para avisarle que debe verificar el nivel de cocción del alimento. Cocine durante un mayor tiempo si es necesario.
   - La luz del horno permanecerá encendida hasta que se oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno).
   - Oprima cualquier tecla para mostrar el tiempo de cocción restante.
7. Cuando termine la cocción, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular).

   CANCEL
8. Retire el alimento del horno.

'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)

Cuando use la función **'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente)**, el horno comienza a calentarse inmediatamente después de haber programado el control. A continuación, el horno cocina por un período específico de tiempo. Una vez que ese tiempo haya transcurrido, el horno mantendrá el alimento caliente hasta por una hora y luego se apagará automáticamente.

Para programar la función de Cocinar y Mantener Caliente:

1. Oprima la tecla 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente) **una vez** para programar el horno superior o **dos veces** para programar el horno inferior.

   Cook & Hold
   - 'HOLD' (Mantener Caliente) destellará para indicar que ha seleccionado la función de Cocinar y Mantener Caliente.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

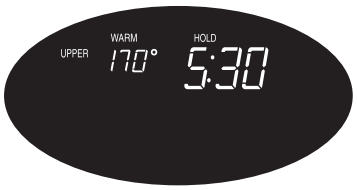
Cocción en el Horno

2. Seleccione la cantidad de tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
   - 'HOLD' (Mantener Caliente) continuará destellando.
   - El tiempo se desplegará en el indicador visual.
   - Se puede programar el tiempo de cocción entre 00:10 y 11:59.
3. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) (hornos superior e inferior), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente) y seleccione la temperatura. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para 350°F (177°C) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.

   - La función seleccionada, '000' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán.
   - La temperatura del horno puede programarse entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).
4. Oprima la tecla de la función seleccionada nuevamente O espere cuatro segundos.
   - La función seleccionada permanecerá desplegada.
   - El tiempo de cocción se desplegará en el indicador visual.
   - 'PREHEAT' (Precalentamiento) se desplegará en el indicador visual.
   - La temperatura actual del horno se mostrará durante el precalentamiento.
   - La temperatura programada se mostrará una vez que el horno se haya precalentado.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado:

- Escuchará cuatro señales sonoras.
- 'WARM' (Calentar) y 'HOLD' (Mantener Caliente) se iluminarán.
- '170°' se desplegará en el indicador visual.



Después de una hora de MANTENER CALIENTE:

- El horno se apagará automáticamente.
- Oprima la tecla 'CANCEL' (Anular) y retire el alimento del horno.

Para anular la función de Cocinar y Mantener Caliente en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL' (Anular). Retire el alimento del horno.

Función de Cocinar y Mantener Caliente Diferida.

⚠ PRECAUCIÓN

No use la función de horneado diferido para preparar alimentos fácilmente perecederos tales como los productos lácteos, la carne de cerdo, de ave o mariscos.

Cuando use la función **'Delay' (Diferir)**, el horno comenzará a funcionar a otra hora del día. Programe la cantidad de tiempo que desea esperar antes de encender el horno y el tiempo de cocción. El horno comenzará a calentarse a la hora seleccionada y cocinará durante el período de tiempo programado, y luego mantendrá el alimento caliente por una hora.

Se puede programar un tiempo diferido entre 10 minutos (00:10) y 11 horas y 59 minutos (11:59).

Para programar un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente diferido:

1. Oprima la tecla 'Delay' **una vez** para programar el horno superior o **dos veces** para programar el horno inferior.

   - 'DELAY' destellará en el indicador visual.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.
2. Programe la cantidad de tiempo que desea diferir el ciclo de Cocinar y Mantener Caliente usando las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima la tecla 'Cook & Hold' (Cocinar y Mantener Caliente).

   - 'HOLD' y 'DELAY' destellarán en el indicador visual.
   - '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' o 'LOWER' destellarán en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo de cocción deseado usando las teclas numéricas.
5. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) (para el horno superior e inferior), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente).
6. Programe la temperatura del horno deseada oprimiendo la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o las teclas numéricas correspondientes.

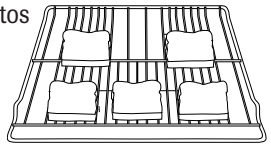
   - '350°' se desplegará en el indicador visual cuando se oprima la tecla 'Autoset' .
   - Después de cuatro segundos, el tiempo diferido programado se desplegará en el indicador visual.
   - 'BAKE' y 'DELAY' permanecerán encendidos para recordarle que se programó una función diferida de Cocinar y Mantener Caliente diferida.

Notas:

- No use un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente diferido para alimentos que requieran un horno precalentado, tales como tortas, galletas y panes.
- No use esta función si el horno ya está caliente.

Cocción en el Horno

Tostado (horno superior solamente)



Esta función sirve para tostar pan y productos que se preparan en una tostadora o en un horno tostador.

1. Oprima la tecla 'Toast' (Tostar).
2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para programar 4 minutos de tostado. Cada vez que oprima esta tecla aumentará el tiempo de tostado en 1 minuto. 'TOAST' (Tostar) y 'UPPER' (Superior) se desplegarán en el indicador visual y la cuenta regresiva comenzará.

   También puede oprimir las teclas numéricas correspondientes y programar el tiempo de tostado en minutos y segundos entre 10 segundos y 6 minutos.

   Ejemplo: Para programar dos minutos de tostado, oprima 2, 0, 0.

   El tiempo de dorado puede variar. Observe el tostado cuidadosamente para evitar que el alimento se dore demasiado. Cierre la puerta del horno durante el tostado.
3. Al finalizar el tiempo de tostado, el horno emitirá cuatro señales sonoras.

Notas sobre el Tostado:

- **El horno inferior no puede ser usado mientras se use el horno superior para tostar. Si el horno inferior está en uso cuando se oprima la tecla 'Toast' (Tostar), el horno emitirá una señal sonora.**
- El tostado se basa en tiempo y no en temperatura.
- Para obtener mejores resultados, precaliente el horno durante 3 a 4 minutos.
- Los tiempos de tostado serán más cortos cuando el horno esté caliente o cuando se tueste repetidamente.
- Para obtener resultados óptimos cuando tueste 4 o 5 rebanadas de pan u otros alimentos similares, siga la ilustración anterior.

Tabla de Tostado

ALIMENTO	TIEMPO DE TOSTADO*/ ENCENDIDO EN FRÍO
Pan blanco rebanado	3 1/2 a 4 1/2 min.
Waffles (congelados)	4 - 4 1/2 min.
Pastelería de tostadora (descongelada)	3 1/2 a 4 min.
Pastelería de tostadora (congelada)	4 1/2 a 4 3/4 min
Tortillas (harina)	2 1/2 a 3 min.
Pizza para tostadora 'Toaster Breaks'** o emparedados tostados 'Hot Pockets'**	4 a 5 min.
Roscas tipo 'Bagel'	4 1/2 a 5 min.
Bizcochos	3 1/2 a 4 min.
Emparedado de queso	3 1/2 a 2 1/4 min

* Los tiempos de tostado son aproximados y deben usarse solamente como referencia.

** Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cocción en el Horno

Asado

Para asar:

1. Oprima la tecla 'Broil' (Asar) correspondiente al horno que desee usar.

   Broil

   • 'BROIL' (Asar), 'UPPER' (Superior) y 'SET' (Programar) destellarán en el indicador visual.

2. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) **una vez** para asar en el ajuste 'HI' (Alto) o **dos veces** para asar en el ajuste 'LO' (Bajo).

   Autoset

   • 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo) se desplegarán en el indicador visual.

   Seleccione el ajuste 'HI' (Alto) para asado normal. Seleccione el ajuste 'LO' (Bajo) para asado de baja temperatura para alimentos que requieran mayor tiempo de cocción tales como la carne de ave.

3. El horno se encenderá después de cuatro segundos.

   • 'BROIL' (Asar) y 'HI' (Alto) o 'LO' (Bajo) permanecerá desplegada.

4. Para obtener un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje abierta la puerta del horno aproximadamente cuatro pulgadas (10,16 cm) (el primer tope).
6. Voltee la carne durante la cocción.
7. Cuando el alimento se haya cocinado, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular) apropiada. Retire el alimento y la asadera del horno.

   CANCEL

Notas sobre el Asado:

- Para obtener mejores resultados al asar, use una asadera de dos piezas.
- Use el ajuste **'HI' (Alto)** para asar la mayoría de los alimentos. Use el ajuste **'LO' (Bajo)** cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción para permitir que queden bien cocidos sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura de asar menor.
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. El mismo evita que la grasa se drene hacia la asadera que se encuentra debajo.
- Los tiempos de asado pueden aumentar y el alimento puede quedar menos dorado si se instala el electrodoméstico en un circuito de 208 voltios.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla 'Broil' (Asar) y la activación de la tecla 'Autoset' (Autoajuste), el horno no quedará programado y el indicador visual mostrará el despliegue anterior.
- Use el ajuste 'HI' (Alto) para asar la mayoría de los alimentos. Use el ajuste 'LO' (Bajo) cuando ase alimentos que requieran mayor tiempo de cocción. La temperatura más baja permite que el alimento quede bien cocido sin que se dore demasiado.
- La mayoría de los alimentos deben voltearse a la mitad del tiempo de asado.

Tabla de Asado – Los tiempos de asado se basan en un precalentamiento de 4 minutos.

ALIMENTOS	POSICIÓN DE LA PARRILLA SUPERIOR*	POSICIÓN DE LA PARRILLA INFERIOR*	AJUSTE	TIEMPO DE COCCIÓN (SUPERIOR) (MINUTOS)**	TIEMPO DE COCCIÓN (INFERIOR) (MINUTOS)**
Carne de res					
Filete, 1" (2,5 cm) de grueso,	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	8 a 11 (a medio cocer)	15 a 19 (a medio cocer)
Hamburguesas de 4 oz (113 g) de 3/4" (1,9 cm) de grueso (hasta 12 hamburguesas)	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	15 a 20 (bien cocido)	15 a 19 (bien cocido)
Hamburguesas de 4 oz (113 g) de 3/4" (1,9 cm) de grueso (hasta 6 hamburguesas)	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	12 - 16 (bien cocido)	15 a 19 (bien cocido)
Pollo					
Presas de pechuga con hueso y pellejo	en la parrilla	3 o 4	'LO' (Bajo)	25 a 36 (bien cocido)	28 a 39 (bien cocido)
Pescado					
Filetes	en la parrilla	4	'LO' (Bajo)	8 a 12 (escamoso)	8 a 13 (escamoso)
Filetes, 1" (2,5 cm) de grueso	en la parrilla	4	'LO' (Bajo)	10 a 14 (escamoso)	10 a 16 (escamoso)
Cerdo					
Chuletas, 1" (2,5 cm) de grueso	en la parrilla	4	'HI' (Alto)	18 a 24 (bien cocido)	22 a 27 (bien cocido)

* Cuando ase pescado, rocíe el inserto de la asadera con aceite de cocina. No voltee los filetes de pescado.

** Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar dependiendo del grosor del alimento.

Cocción en el Horno

'Keep Warm' (Mantener Caliente)

Esta función sirve para mantener los alimentos calientes o para calentar panes y platos.

Para usar la función Mantener Caliente:

Keep Warm

1. Oprima la tecla 'Keep Warm' (Mantener Caliente) apropiada.
   - 'WARM' (Calentar) destella en el indicador visual.
   - '000' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

Autoset

2. Seleccione la temperatura para Mantener Caliente. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) o la temperatura adecuada en °F usando las teclas numéricas.
   - '170°' se desplegará en el indicador visual cuando se oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).
   - Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) aumentará la temperatura en 5°F (3°C).

   La temperatura de la función Mantener Caliente puede programarse entre 145°F (63°C) y 190°F (88°C).

   'WARM' (Calentar) y la temperatura se desplegarán en el indicador visual cuando la función esté activa.

Para anular la función Mantener Caliente:

CANCEL

1. Oprima la tecla 'CANCEL' (Anular) apropiada.
2. Retire el alimento del horno.

Notas sobre Mantener Caliente:

- Para obtener la mejor calidad de los alimentos, no los mantenga calientes por más de 1 o 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos holgadamente con papel de aluminio o con una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cúbralos holgadamente con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Autoset' (Autoajuste).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de hasta 4 platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas 'Keep Warm' (Mantener Caliente) y 'Autoset' (Autoajuste).
  - caliente durante 5 minutos, apague el horno y deje los platos en el mismo durante 15 minutos más.
  - sólo use platos que se puedan usar en hornos; verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría, ya que los cambios repentinos de temperatura pueden agrietar o romper los platos.

'Favorite' (Favorito)

La tecla 'Favorite' (Favorito) le permite guardar la duración y la temperatura de un ciclo de Hornear y Mantener Caliente, de Horneado por Convección y Mantener Caliente o de Asado por Convección y Mantener Caliente (horno inferior solamente).

Para guardar un ajuste favorito debe haber una función de Cocinar y Mantener Caliente activa o recién programada.

Para programar un nuevo ciclo favorito o guardar un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente activo como favorito:

1. Programe un ciclo de Cocinar y Mantener Caliente como se describe en la sección correspondiente en la página 67.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Favorite' (Favorito) durante tres segundos.

Favorite

   - El ciclo de Cocinar y Mantener Caliente recién programado o activo se guardará.
   - Escuchará sonora doble y luego una sencillal que indican que el control ha guardado el ajuste del favorito.

Para iniciar un ciclo programado como favorito:

1. Oprima la tecla 'Favorite' (Favorito).
   - El tiempo y la temperatura de la función de Cocinar y Mantener Caliente se desplegarán. (Si no se ha programado ningún ciclo de Cocinar y Mantener Caliente, 'nonE' se desplegará en el indicador visual.)
2. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear), 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección) (horno inferior solamente).
   - La función de Favorito se activará inmediatamente.
   - La función seleccionada se desplegará en el indicador visual.
   - El tiempo de cocción se desplegará en el indicador visual.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado:

- La función seleccionada se apagará.
- 'WARM HOLD' (Mantener Caliente) se iluminará.
- '170°' se desplegará en el indicador visual.

Para anular un ciclo favorito activo:

CANCEL

1. Oprima la tecla 'CANCEL' (Anular).
2. Retire el alimento del horno.
   - El ciclo guardado como favorito no se verá afectado.

Cocción en el Horno

Apagado Automático/Modo Sabático

Los hornos se apagarán automáticamente después de 12 horas si los deja encendidos accidentalmente.

Para anular el apagado automático a las 12 horas y permitir que el horno funcione de manera continua durante 72 horas:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Clock' (Reloj) durante tres segundos. Clock
   - 'SAb' se desplegará en el indicador visual y destellará durante cinco segundos.
   - 'SAb' permanecerá desplegado continuamente hasta que se apague o hasta alcanzar el límite de 72 horas.
   - 'BAKE' (Hornear) también se mostrará si se está horneando mientras el horno está en Modo Sabático.
   - Todas las teclas estarán desactivadas excepto 'CANCEL' (Anular) y 'Clock' (Reloj). Todas las demás funciones EXCEPTO HORNEAR (Temporizador, Mantener Caliente, Autolimpieza, etc.) se bloquearán durante el Modo Sabático.

Para anular el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla 'CLOCK' (Reloj) durante tres segundos. Clock
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

   O
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático habrá terminado.
   - 'SAb' destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Las temperaturas de los hornos se prueban cuidadosamente en la fábrica para asegurar su precisión. Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado o dorado entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura de los mismos puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el mismo no está horneando o dorando correctamente. Para decidir cuánto debe cambiar la temperatura, ajuste la misma 25°F (14°C) más alta o más baja que la recomendada en la receta y hornee. Los resultados del primer horneado le dará una mejor idea de cuánto debe ajustar la temperatura.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla 'Bake' (Hornear) apropiada. Bake
2. Programe 550°F (288°C) oprimiendo las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'Bake' (Hornear) durante varios segundos o hasta que '00°' se despliegue en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno había sido ajustada anteriormente, el cambio anterior se mostrará en el indicador visual. Por ejemplo, si se había reducido la temperatura del horno en 15°F (8°C), el indicador visual mostrará '-15°'.
4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para ajustar la temperatura.

   Cada vez que oprima la tecla 'Autoset' (Autoajustar), la temperatura cambiará en 5°F (3°C). La temperatura del horno puede aumentarse o reducirse entre 5°F (3°C) y 35°F (9°C).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

No es necesario volver a ajustar el horno si ocurre una falla o interrupción eléctrica. Los ajustes de temperatura únicamente afectan el horneado, el horneado por convección y el asado por convección (horno inferior solamente).

Notas sobre el Modo Sabático:

- El Modo Sabático puede activarse en cualquier momento ya sea que los hornos estén encendidos o no.
- El Modo Sabático no puede activarse si el teclado o las puertas están bloqueados.
- La mayoría de los avisos y mensajes y todas las señales sonoras se desactivan cuando el modo Sabático está activado.
- Si el horno está encendido cuando se programa el Modo Sabático, 'BAKE' (Hornear) se apagará al finalizar el ciclo o cuando se oprima la tecla 'CANCEL' (Anular). No se escuchará ninguna señal sonora.
- Si desean utilizar las luces de los hornos en Modo Sabático, las mismas deben estar encendidas antes de activar esta función.
- Cuando se activa el Modo Sabático, el indicador visual mostrará la temperatura programada en vez de la temperatura actual del interior del horno. No se escuchará una señal sonora de precalentamiento.
- El ciclo de autolimpieza y el bloqueo automático de las puertas no funcionan durante el Modo Sabático.
- Si oprime la tecla 'CANCEL' (Anular) se detendrá el ciclo de horneado, pero el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si ocurre una falla eléctrica, los hornos se encenderán en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

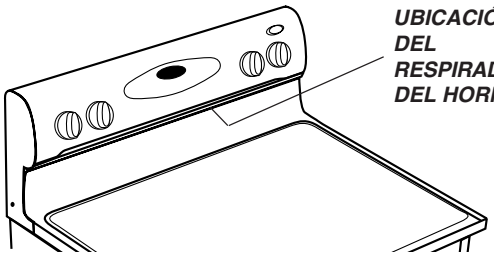
Cocción en el Horno

Respiradero del Horno

Cuando el horno está en uso, el área cercana al respiradero del horno puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee el respiradero.

El respiradero se encuentra debajo del protector trasero de su estufa.

Cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad en el horno superior, es posible observar vapor salir por el respiradero del horno. Esto es normal.



No coloque plástico cerca de la abertura del respiradero ya que el calor que sale por el mismo puede deformar o derretir el plástico.

Luces de los Hornos

Las luces de los hornos se encenderán automáticamente cada vez que se abra la puerta de un horno. Cuando la puerta esté cerrada, oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno) para encender o apagar la luz del horno. Cada vez que oprima la tecla 'Oven Light' (Luz del Horno) escuchará una señal sonora.

Parte Inferior del Horno

Proteja la parte inferior de los hornos contra derrames, especialmente los derrames ácidos o azucarados, ya que pueden descolorar la porcelana. Use utensilios de tamaño adecuado para evitar derrames. **No coloque utensilios o papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

Ventilador del Horno

El ventilador de convección se usa para hacer circular aire caliente en el horno cuando se selecciona la función de convección. El ventilador se enciende automáticamente después de haber oprimido las teclas 'Convect Bake' (Horneado por Convección) o 'Convect Roast' (Asado por Convección), y se apagarán cuando se anula la función de convección.

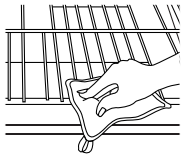
Nota: Los ventiladores de convección se detendrán automáticamente cuando se abra la puerta del horno.

Parrillas del Horno

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para almacenar alimentos o utensilios.

Todas las parrillas fueron diseñadas con un borde de tope de bloqueo.



Horno superior

- Está equipado con una parrilla y con una posición de la parrilla.
- Cuando tire de la parrilla para sacarla o para revisar el alimento, sostenga el **borde superior** de la parrilla.

Horno inferior

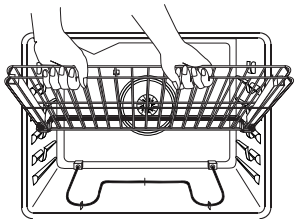
- Está equipado con una parrilla 'RollerGlide'MR y dos parrillas planas normales.

Para retirar las parrillas del horno:

- Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en el tope de bloqueo, levante la parte delantera de la parrilla y tire de ella para sacarla.
- Para retirar la parrilla 'RollerGlide'MR, tire tanto de la parrilla como de la base derecho hacia afuera.

Para reinstalar las parrillas del horno:

- Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno, levante el extremo delantero levemente, deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase el tope de bloqueo, baje el extremo delantero y deslice la parrilla hacia atrás.



Horneado y Asado con la Parrilla 'RollerGlide'MR (horno inferior solamente)

Horneado

- Para obtener resultados óptimos en el horneado cuando use una sola parrilla, use la parrilla 'RollerGlide'MR.
- Cuando hornee con dos parrillas, use la parrilla 'RollerGlide'MR en la posición inferior y la parrilla plana en la posición superior.

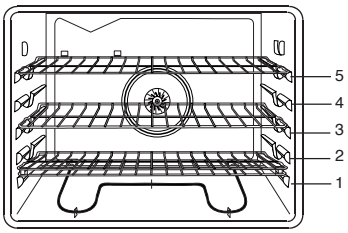
Asado

- Cuando ase cortes grandes de carne de res y de ave, use la parrilla 'RollerGlide'MR para una mayor facilidad de movimiento.

Cocción en el Horno

Posiciones de las Parrillas

(horno inferior)



PARRILLA 5: Use para tostar pan o asar alimentos muy delgados y para hornear usando dos parrillas.

PARRILLA 4: Use para hornear con dos parrillas y para asar.

PARRILLA 3: Use para la mayoría de los alimentos que se hornean en una bandeja de galletas o de dulces, tortas de capas, pasteles de frutas o alimentos congelados y para asar.

PARRILLA 2: Use para asar cortes pequeños de carne y cacerolas, para hornear panes, pastelitos o flanes y para hornear con dos parrillas.

PARRILLA 1: Use para asar cortes grandes de carne de res y de ave, pasteles congelados, suflés o tortas de ángel y para hornear con dos parrillas.

COCCIÓN CON VARIAS PARRILLAS.

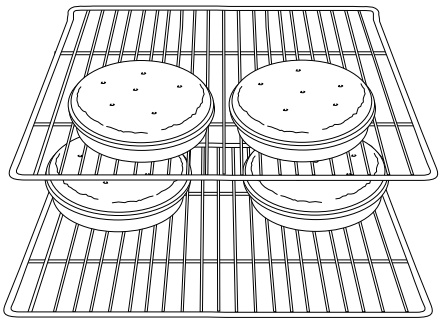
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, 1 y 4 o 2 y 5.

Tres parrillas: Use las posiciones 1, 3 y 5. Vea la ilustración anterior.

Horneado de Tortas de Capas en Dos Parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas en dos parrillas, use las parrillas 2 y 4.

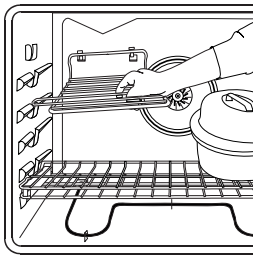
Coloque las tortas en las parrillas como se muestra.



Accesorio de Media Parrilla

(horno inferior solamente)

Media parrilla, la cual aumenta la capacidad del horno, se puede adquirir a modo de accesorio. Si la misma está en el lado izquierdo, la mitad superior del horno inferior proporciona espacio adicional para un plato de verduras cuando hay un asado grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Maytag para obtener el Kit del Accesorio “Media Parrilla” (‘HALFRACK’) o llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. o al 1-800-688-8408 en Canadá para pedirlo.



Cuidado y Limpieza

Hornos Autolimpiantes

⚠ PRECAUCIÓN

- Es normal que algunas piezas de los hornos se calienten durante un ciclo de autolimpieza.
- Para evitar daños a las puertas de los hornos, no intente abrirlas cuando 'LOCK' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.
- Evite tocar la puertas, la ventanillas o el área del respiradero durante un ciclo de autolimpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales sobre el acabado de los hornos o en ninguna de sus piezas. Estos limpiadores dañan el acabado y las piezas.
- **No deje la piedra de hornear/pizza en el horno durante el ciclo de autolimpieza.**

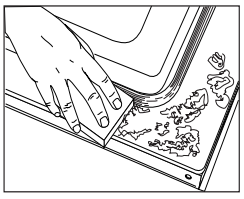
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. No permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de autolimpieza, ventile bien la cocina para deshacerse de los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la autolimpieza ya que la misma se puede quemar.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y puede que no se deslicen bien si no se retiran del horno durante el ciclo de autolimpieza.
3. Limpie el marco del horno y el marco de la puerta del horno (por fuera de la junta y alrededor de la abertura de la misma) con un limpiador no abrasivo tal como el 'Bon Ami'* o detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Las mismas deben ser limpiadas para evitar que el sucio se fije durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y de la ventanilla del horno.)



4. Para evitar daños, no limpie o frote la junta alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar el calor dentro del horno durante el ciclo de autolimpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o los derrames de la parte inferior del horno. Esto evita el humo excesivo, las llamas y las llamaradas durante el ciclo de autolimpieza.
6. Limpie los derrames azucarados y ácidos tales como los derrames de batatas, tomate o salsas a base de leche. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. El acabado de porcelana se puede descolorar si los derrames ácidos o azucarados no se limpian antes de un ciclo de autolimpieza.

Notas:

- La temperatura del horno debe estar por debajo de los 400°C (204°C) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
- **Sólo se puede limpiar un horno a la vez.**
- Ambas puertas de los hornos se bloquearán cuando cualquiera de los hornos esté en el ciclo de autolimpieza.

Para programar la autolimpieza:

1. Cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla 'Clean' (Limpieza).

   - 'CLEAN' (Limpieza) destella en el indicador visual.
   - 'SET' (Programar) y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

3. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).
   - 'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas) se despliega en el indicador visual.
4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para navegar entre las opciones de autolimpieza.

   'HVy' (Sucio fuerte, 4 horas)

   'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas)

   'LITE' (Sucio leve, 2 horas)

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad.
5. La autolimpieza comenzará después de cuatro segundos.

   • Si la puerta no está cerrada, escuchará señales sonoras y 'door' (puerta) se desplegará en el indicador visual. Si no se cierra la puerta dentro de los siguientes 30 segundos, la función de autolimpieza se anulará y el indicador visual mostrará nuevamente la hora del día.
   - 'CLEAN' (Limpieza) se desplegará en el indicador visual.
   - 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Una vez que se bloquea la puerta, 'LOCK' (Bloqueado) permanecerá encendido.
   - El conteo regresivo de la autolimpieza se mostrará en el indicador visual.

Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla 'Delay' (Diferir) **una vez** para programar el horno superior y **dos veces** para programar el horno inferior.

   - 'DELAY' (Diferir) destellará en el indicador visual.

cont.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

Cuidado y Limpieza

- '00:00' y, dependiendo de su selección, 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) destellarán en el indicador visual.

2. Programe la cantidad de tiempo que desea diferir la autolimpieza usando las teclas numéricas correspondientes.
3. Oprima la tecla 'Clean' (Limpieza) apropiada.

   - 'SET' (Programar) destellará en el indicador visual.
4. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste).

   - 'LITE' (nivel de suciedad leve) se despliega en el indicador visual.
5. Oprima la tecla 'Autoset' (Autoajuste) para navegar entre los ajustes de la autolimpieza.

   'HVy' (Sucio fuerte, 4 horas)

   'MEd' (Sucio intermedio, 3 horas)

   'LITE' (Sucio leve, 2 horas)

   El tiempo de autolimpieza se programará automáticamente una vez que seleccione el nivel de suciedad.
6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN' (Limpieza), 'DELAY' (Diferir) y 'UPPER' (Superior) o 'LOWER' (Inferior) se iluminarán y 'LOCK' (Bloqueado) destellará en el indicador visual. Cuando la puerta se bloquee, 'LOCK' (Bloqueado) dejará de destellar y permanecerá iluminado para mostrar que el horno se ha programado para una autolimpieza diferida. El tiempo diferido se desplegará en el indicador visual.

Durante el Ciclo de Autolimpieza

Cuando 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegado en el indicador visual, ambas puertas estarán bloqueadas. Para evitar daños a las puertas de los hornos, no las fuerce cuando 'LOCK' (Bloqueado) se muestre en el indicador visual.

Humo y olores

Usted notará un poco de humo y un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal y se reducirá con el tiempo.

También puede producirse humo si el horno está muy sucio o si se dejó una asadera en el horno.

Sonidos

A medida que el horno se calienta, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

Después de la Autolimpieza

Aproximadamente una hora después de que haya finalizado el ciclo de autolimpieza, 'LOCK' (Bloqueado) se apagará. Las puertas podrán abrirse entonces.

La suciedad puede dejar una ceniza gris en el horno. Límpiela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiar las cenizas, el ciclo de autolimpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será removida durante el siguiente ciclo de autolimpieza.

Si se dejaron las parrillas en el horno y las mismas no se deslizan con facilidad después de un ciclo de autolimpieza, limpie las parrillas y los soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para facilitar su movimiento.

Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana ya que la misma pasó por un período de calentamiento y de enfriamiento. Esto es normal y no afectará el rendimiento.

Puede aparecer una descoloración blanca después de la autolimpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes de iniciar el ciclo. Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

Notas sobre la Autolimpieza:

- Si se deja una puerta abierta, 'door' (puerta) se desplegará en el indicador visual y escuchará una señal sonora hasta que se cierre la puerta y se presione la tecla 'Clean' (Limpieza) nuevamente.
- Si pasan más de 30 segundos entre la activación de la tecla 'Clean' (Limpieza) y la activación de la tecla 'Autoset' (Autoajuste), el programa regresará automáticamente al despliegue anterior.
- Las puertas de los hornos se dañarán si se intenta abrirlas a la fuerza mientras 'LOCK' (Bloqueado) esté desplegado en el indicador visual.

Cuidado y Limpieza

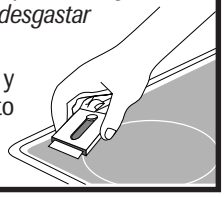
Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. Esto evitará daños y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o descoloración, limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de volver a instalarla de manera correcta.

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para hacer un pedido, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. y al 1-800-688-8408 en Canadá.

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Protector Trasero y Cubierta – Porcelana Esmaltada	La porcelana es vidrio fundido sobre el metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. La porcelana es resistente al ácido, no a prueba del mismo. Todos los derrames, en especial los derrames ácidos o azucarados, deben limpiarse inmediatamente con un paño seco. • Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. La porcelana se puede agrietar o picar. • Nunca use limpiadores para hornos o agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de una estufa.
Asadera e Inserto	***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio ya que el mismo evita que la grasa se drene hasta la asadera.*** • Coloque un paño jabonoso sobre el inserto y la asadera y deje remojar para suavizar la suciedad. • Lave en agua tibia con jabón. Use una esponja de restregar para quitar las manchas difíciles. • La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.
Reloj y Área de las Teclas de Control	• Para activar el bloqueo de los controles para la limpieza, vea la página 67. • Limpie con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar la superficie. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocía en un paño primero. ***NO rocíe el limpiador directamente sobre el área de las teclas de control y del indicador visual.***
Perillas de Control	• Retire las perillas tirando de ellas hacia afuera cuando estén en la posición 'OFF' (Apagado). • Limpie, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos ya que los mismos pueden rayar el acabado. • Encienda cada elemento para asegurarse de que las perillas fueron reinstaladas correctamente.
Cubierta – Vidrio Cerámico	***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiavidrios con amoníaco. NOTA: Llame a un agente autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, se rompe o si se derrite metal o papel de aluminio sobre la superficie.*** • Espere a que la cubierta se enfríe antes de limpiarla. • **General** – Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario usando una toalla de papel húmeda y la crema de limpieza para cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza No. 20000001)**. Luego, lustre con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se cocina sobre la superficie con el uso continuo de la cubierta sucia.* • **Suciedad Fuerte o Marcas de Metal** – Humedezca una esponja restregadora que no raye o marque. Aplique la Crema de Limpieza para Cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'* (Pieza No. 20000001)** y restriegue para quitar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de la crema sobre la suciedad, cúbrala con una toalla de papel húmeda y deje reposar por 30 a 40 minutos (2 a 3 horas para manchas fuertes). Mantenga la humedad cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente y luego lustre con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Use solamente una esponja LIMPIA Y HÚMEDA que no raye que sea segura para utensilios con revestimiento antiadherente. Se dañará el vidrio y el diseño del elemento si la esponja no está húmeda, si la esponja está sucia o si se usa otro tipo de esponja.* • **Suciedad Quemada o Adherida** – Restriegue con una esponja que no raye y con una crema de limpieza para cubiertas. ***NOTA:*** *Sujete un raspador con una hoja de afeitar a un ángulo de 30° y raspe cualquier suciedad que quede. Luego, limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para la limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del elemento en el vidrio.* • **Azúcar o Plástico Derretido** – Coloque inmediatamente el elemento en el ajuste 'LOW' (Bajo) y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y espere a que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y con la Crema de Limpieza para Cubiertas 'Cooktop Cleaning Creme'*. 

Cuidado y Limpieza

PIEZA	PROCEDIMIENTO
Ventanillas y de Puertas los Hornos - Vidrio	• Evite usar cantidades excesivas de agua, ya que puede escurrirse debajo o detrás del vidrio y mancharlo. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían en un paño primero. • No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos rayarán el vidrio.
Interior del Horno	• Siga las instrucciones en las páginas 78 y 79 para programar un ciclo de autolimpieza.
Parrillas del Horno	• Lave con agua jabonosa. • Limpie las manchas difíciles con un limpiador en polvo o con una esponja de restregar jabonosa. Enjuague y seque. • Las parrillas se descolorarán permanentemente y puede que no se deslicen bien si se dejan en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie el borde de la parrilla y el soporte con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento. Limpie el exceso de aceite.
Acero Inoxidable (modelos selectos)	• ***NO USE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.*** • ***NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS O DE NARANJA.*** • ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.*** • **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de agua y vinagre blanco, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador para vidrio similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza Nº 20000008)**. • **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - sando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda frotando a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*. • **Descoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las marcas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'*.
Manijas de las Puertas, Paneles Laterales – Esmalte Pintado	• Cuando la superficie esté fría, limpie con agua jabonosa tibia, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo ya que se puede dañar la superficie y causar quemaduras por vapor. • Para manchas difíciles, use un agente de limpieza abrasivo suave tal como crema de bicarbonato de sodio o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como las esponjas de lana de acero o los limpiadores de hornos. Estos productos rasparán o dañarán permanentemente la superficie. ***NOTA: Use una toalla o paño húmedo para limpiar derrames, especialmente si los mismos son ácidos o azucarados. La superficie puede descolorarse u opacarse si no se limpian inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.***

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para hacer un pedido directo, llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. y al 1-800-688-8408 en Canadá.

Mantenimiento

Puertas de los Hornos

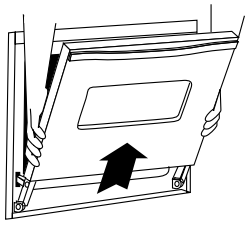
⚠ PRECAUCIÓN

- No coloque peso en exceso sobre las puertas de los hornos y no se pare sobre ellas. Esto podría causar el volcamiento de la estufa, daños a la puerta o lesiones al usuario.
- No intente abrir o cerrar las puertas o hacer funcionar el horno hasta que se hayan instalado correctamente las puertas.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y la parte delantera del marco del horno. Los brazos de las bisagras están instalados a resorte. Si se golpea accidentalmente, la bisagra se cerrará contra el marco del horno y podría lesionar sus dedos.

Ambas puertas de los hornos se pueden retirar.

Para retirar la puerta del horno:

1. Cuando el horno esté frío, abra la puerta hasta la posición de asar (aproximadamente 4" o 10 cm).
2. Sostenga la puerta a cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante la puerta de manera uniforme hasta que la misma salga de los brazos de las bisagras.



Para volver a instalar la puerta del horno:

1. Sostenga la puerta a cada lado.
2. Alinee las rendijas de la puerta con los brazos de las bisagras de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia abajo sobre los brazos de las bisagras hasta que la puerta esté completamente asentada sobre las bisagras. Empuje las esquinas superiores de la puerta hacia abajo para terminar de asentar la puerta sobre las bisagras. La puerta no se debe ver torcida.

Nota: La puerta del horno de una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y se reducirá con el uso.

Ventanillas de los Hornos

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo ya que los mismos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con utensilios, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas estén en su lugar.

Si se raya, se golpea, se sacude o se presiona, el vidrio puede debilitarse y aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

Luces del Horno Superior e Inferior

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte el suministro eléctrico a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Permita que el horno se enfríe antes de reemplazar el foco.
- Asegúrese de que la cubierta y el foco estén fríos antes de tocarlos.

Para asegurarse de instalar el foco de repuesto correcto, pida un foco Maytag. Llame al 1-877-232-6771 en EE.UU. y al 1-800-688-8408 en Canadá y pida la pieza número 74009925 - foco de halógeno.

Para reemplazar los focos del hornos superior:

1. Desconecte el suministro eléctrico a la estufa.
2. Cuando el horno esté frío, use la punta de sus dedos para sostener el borde de la tapa del foco. Tire hacia afuera y retírela.
3. Retire cuidadosamente el foco usado tirando de él **derecho hacia afuera** de la base de cerámica.
4. Para evitar dañar o reducir la vida útil del foco nuevo, no lo toque con sus manos o sus dedos descubiertos. Sosténgalo con un paño o con una toalla de papel. Oprima las clavijas del foco nuevo **directamente dentro** de los pequeños agujeros de la base de cerámica.
5. Vuelva a instalar la cubierta del foco encajándola en su lugar.
6. Vuelva a conectar el suministro eléctrico a la estufa. Vuelva a programar el reloj.

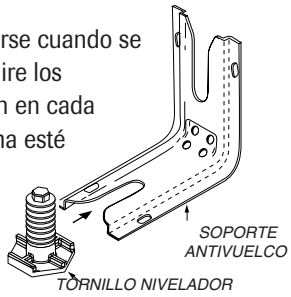
Mantenimiento

Tornillos Niveladores

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el soporte antivuelco fije uno de los tornillos niveladores traseros al piso. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Asegúrese de que la estufa está nivelarse cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores que se encuentran en cada esquina de la estufa hasta que la misma esté nivelada.

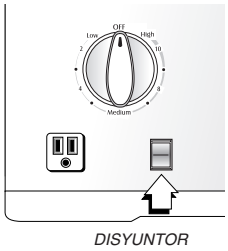


Tomacorriente de Conveniencia

(modelos canadienses únicamente)

El tomacorriente de conveniencia está ubicado en la esquina inferior izquierda del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos de los electrodomésticos no descansen sobre o cerca de los elementos superiores. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el tomacorriente se dañarán.

El disyuntor del tomacorriente de conveniencia se puede disparar si el electrodoméstico pequeño que se enchufe ahí excede los 10 amperios. Para restablecer el disyuntor, oprima el interruptor ubicado en el borde inferior del protector trasero.



DISYUNTOR

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Para la mayoría de las situaciones, siga las siguientes sugerencias.	• Verifique si los controles fueron programados correctamente. • Verifique que el enchufe esté bien conectado en el tomacorriente. • Verifique o restablezca el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible. • Verifique el suministro eléctrico.
Una parte o la totalidad del electrodoméstico no funciona.	• Verifique si los controles superiores y/o del horno fueron programados correctamente. Vea las páginas 62 y 68. • Verifique si la puerta del horno se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza. Vea la página 79. • Verifique si el horno fue programado para un ciclo de cocción o de autolimpieza diferido. Vea las páginas 71 y 78. • Verifique si el bloqueo de los controles está activado. Vea la página 67. • Verifique que el horno no esté en Modo Sabático. Vea la página 75.
La luz del horno y/o el reloj no funcionan.	• El foco puede estar suelto o dañado. • La luz del horno no funciona durante la autolimpieza. • El horno puede estar en Modo Sabático. Vea la página 75.
El reloj, las palabras indicadoras y/o las luces funcionan pero el horno no calienta.	• El horno puede estar programado para una función de Cocinar y Mantener Caliente diferida. • El bloqueo de los controles puede estar activado. Vea la página 67.
Los resultados del horneado no son los esperados o difieren de los obtenidos en un horno usado.	• Asegúrese de que el respiradero del horno no haya sido bloqueado. Vea su ubicación en la página 76. • Asegúrese de que la estufa esté nivelada. • Frecuentemente, las temperaturas varían entre un horno nuevo y uno usado. A medida que se usan los hornos, la temperatura tiende a cambiar y puede hacerse más caliente o más fría. Vea en la página 75 las instrucciones para ajustar la temperatura del horno. **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si el problema lo presentan sólo una o dos recetas.
El alimento no hierve adecuadamente o genera demasiado humo.	• Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar demasiado cerca del elemento. • No se precalentó el elemento de asar. • El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. • La puerta del horno estuvo cerrada durante el asado. Deje la puerta abierta hasta el primer tope (aproximadamente 4" o 10 cm) • Recorte el exceso de grasa de la carne antes de asarla. • Se usó una asadera sucia. • El voltaje de la casa puede ser bajo.
El horno no se autolimpia.	• Asegúrese de que no haya programado un ciclo de autolimpieza diferido. Vea la página 78. • Verifique que la puerta esté cerrada. • Verifique que el horno no esté en Modo Sabático. Vea la página 75. • El horno puede estar sobre los 400°C (204°C). La temperatura debe ser menor de 400°F (204°C) para poder programar un ciclo de autolimpieza.
El horno no se limpió adecuadamente.	• Es posible que se requiera un ciclo de autolimpieza más largo. • Los derrames excesivos, en especial los derrames azucarados y/o ácidos, no se limpiaron antes del ciclo de autolimpieza.

Localización y Solución de Averías

PROBLEMA	SOLUCIÓN
La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.	• El interior del horno todavía está caliente. Espere aproximadamente una hora para que el horno se enfríe después de que el ciclo de autolimpieza haya finalizado. La puerta puede abrirse una vez que la luz indicadora 'LOCK' (Bloqueado) no se muestre en el indicador visual. • El control y las puertas pueden estar bloqueados. Vea la página 67.
La superficie lisa muestra desgaste.	1. Rayaduras o abrasiones pequeñas. • Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. No deslice utensilios de vidrio ni de metal sobre la cubierta. Asegúrese de que fondo del utensilio no esté áspero. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 80. 2. Marcas de metal. • No deslice utensilios de metal sobre la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con una crema de limpieza para cubiertas. Vea la página 80. 3. Vetas y manchas marrones. • Limpie los derrames inmediatamente. Nunca limpie la cubierta con una esponja o paño sucio. Asegúrese de que la cubierta y el fondo del utensilio estén limpios. 4. Áreas con un brillo metálico. • Depósitos minerales del agua y del alimento. Use los agentes de limpieza recomendados. Vea la página 80. 5. Picaduras o escamas. • Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Vea la página 80.
La humedad se acumula en la ventanilla del horno o sale vapor del respiradero del horno.	• Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad. • Se usó humedad excesiva cuando se limpió la ventana.
Se percibe un fuerte olor o un humo leve cuando se enciende el horno.	• Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de varios usos. Un ciclo de autolimpieza nuevo "quemará" los olores más rápidamente. • Si enciende un ventilador ayudará a eliminar el humo y/u olor. • Hay suciedad de alimentos excesiva en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.
Códigos de fallas	• 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) pueden destellar rápidamente en el indicador visual para advertirle de algún error o problema. Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) se iluminan en el indicador visual, oprima la tecla 'CANCEL' (Anular). Si 'BAKE' (Hornear) o 'LOCK' (Bloqueado) continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico. Espere varios minutos y vuelva a enchufarlo. Si aún así estas luces continúan destellando, desenchufe el electrodoméstico y llame a un técnico de servicio autorizado. • Si el horno está demasiado sucio, las llamaradas excesivas pueden causar un código de error durante la autolimpieza. Oprima la tecla 'CANCEL' (Anular) y espere a que el horno se enfríe completamente. Limpie la suciedad excesiva y vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza. Si el código de falla vuelve a aparecer, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
Se escuchan ruidos.	• El horno hace varios ruidos de bajo nivel. Es posible que pueda escuchar los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal. • A medida que el horno se calienta y se enfría, es posible escuchar el sonido de las piezas de metal a medida que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el electrodoméstico.
No se escuchan señales sonoras y el indicador visual está apagado.	• El horno puede estar en Modo Sabático. Vea la página 75.

Notas

Garantía y Servicio

Garantía

Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá**.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Form No. A/01/06 Part No. 8113P571-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co.
Litho U.S.A .